

I TRE GIORNI DEL BRODETTO ALLA PINETESE, PIATTO TIPICO DELLA CUCINA MARINARA ABRUZZESE

di Ismaele Vicentini



PINETO - Il weekend che si è appena concluso, a cavallo con la Festa della Repubblica, ha visto protagonista la città di Pineto (Teramo) con un insieme di eventi legati alla valorizzazione del territorio e dell'enogastronomia.

Uno di questi ha suscitato particolare curiosità e riscosso molto successo fra i turisti e non solo, la seconda edizione del Brodetto alla pinetese, manifestazione dedicata al piatto tipico da poco codificato e già fra le eccellenze culinarie della costa abruzzese.

Il brodetto è stato per secoli il principale piatto della cucina marinara adriatica, diffuso soprattutto in Abruzzo, Molise e Marche. Un piatto definito da molti come povero, ma sicuramente dal gusto ricco e da una presenza inossidabile sulle tavole di pescatori e abitanti della fascia costiera.



Ogni comunità ha orientato la ricetta in base alle proprie tradizioni, per questo ne esistono diverse varianti nella nostra regione, da quello alla vastese, a quello alla sanvitese, alla pescarese e alla giuliese, ognuno con le sue caratteristiche e le sue peculiarità.

Poco più di un anno fa, presso l'Istituto alberghiero "Venenzo Crocetti" di Giulianova è avvenuta la codifica della ricetta del brodetto nella versione pinetese, alla presenza di numerosi operatori turistici e degli amministratori del Comune di Pineto, oltre al dirigente scolastico **Luigi Valentini** e agli insegnanti dell'Istituto.

Le sue specificità sono state catalogate e selezionate dal prof. **Dario Tinari**, docente del "Crocetti", con un'attenta ricerca fra i pescatori e gli anziani della cittadina teramana, ricerca pianificata dalla consigliera delegata al Commercio, **Massimina Erasmi** e dal sindaco **Robert Verrocchio**, in collaborazione con la la Edda Migliori Communication.

Un piatto semplice e antico, servito nel coccio o direttamente in padella, che deve la sua riuscita alla freschezza delle materie prime, il pesce appena pescato, sogliole, triglie, scampi, mazzoline, oltre a calamari, cozze e vongole, l'olio extravergine di oliva, il peperone rosso, l'alloro, e il vero ingrediente che lo distingue dagli altri brodetti della costa, il pomodoro fresco a pezzettoni. Così il gusto del mare incontra le tradizioni delle colline in un piatto che è possibile assaggiare tutto l'anno, ma che è sicuramente più facile da trovare nei periodi maggiormente pescosi.

I giorni dal primo al 3 giugno, hanno visto oltre 50 fra ristoranti, agriturismi e lidi della zona, aderire all'iniziativa promossa dal Comune di Pineto (Teramo), uniformando la proposta e

creando una vera e propria rete di collaborazione, prima ancora che di competizione.

Il culmine si è avuto sabato mattina, con un evento nell'evento, Me lo pesco e me lo cucino.



Poco dopo l'alba si è potuto assistere al rientro dei pescatori, **Antonio e Matteo Peracchia** e lo sbarco del pescato in riva al mare nei pressi dell'Area Druda, Beach Paradise.

A seguire è stata la volta del cooking show che ha visto salire sul palco lo chef stellato **Davide Pezzuto** e il prof. **Vito Pepe**, insieme agli allievi dell'Istituto "Crocetti".

Il team così formato ha dato vita alla ricetta, spiegando e illustrando sapientemente i vari passaggi che portano alla realizzazione del brodetto, facendo diffondere nell'aria un profumo che ha riempito i cuori di orgoglio per il momento storico di Pineto e del suo piatto tipico.