

IL PESCATO D'AUTUNNO E L'ENTUSIASMO DI GABRIELLA, NEL PIATTO CON "LE STAGIONI DEL MARE"

di Jolanda Ferrara



27 Settembre 2018

ORTONA - Triglie, alici, saraghi, scorfanetti, mazzancolle, calamari veraci e seppioline. Il mare d'autunno è un tripudio di sapori salini, con e senza spine, tanto meglio se la taglia del pesce

è ridotta: “C’è più gusto”, afferma decisa **Gabriella Pantaleone**, cuoca fuoriclasse dalla modestia disarmante, “vuoi mettere mangiare una fritturina di paranza con le mani e mangiarla con coltello e forchetta?”.

Gabriella, oriunda di Pescara con oltre quarant’anni di esperienza nella cucina di mare, è l’anima del “Sestante”, il ristorante sulla spiaggia del Lido Riccio che da alcuni anni conduce insieme al marito **Vassilios Vassilopoulos**, di origine greca.

Da sempre, cioè dagli anni in cui il Sestante era ubicato al porto di Ortona (Chieti), il ristorante di Gabriella rappresenta un approdo sicuro per quanti ricercano attenzione all’autenticità del prodotto coniugata alla pura fragranza della cucina della Costa dei Trabocchi.

Il savoir faire della titolare è motivo di richiamo in tutte le stagioni. Tanto più in questi giorni a ridosso del fermo pesca appena concluso, con la rinfrescata seguita alla burrasca e l’abbondanza di alcune tipologie di pesce, triglie e trigliette in primis.

Il periodo ideale secondo il Flag Costa dei Trabocchi, che con Slow Food Lanciano, Confcommercio, Confesercenti, gli stessi ristoratori e Vini Ferzo intende promuovere il consumo del pescato di stagione con azioni ad hoc, come il progetto denominato “Le stagioni del mare. Dalla rete al piatto”

La tornata autunnale è in pieno svolgimento. Fino al 7 ottobre vede coinvolti ben ventotto ristoranti della provincia teatina da Francavilla a Vasto, passando per Chieti, Atesa e Lanciano, che propongono menù a base di pescato locale - con la triglia regina dei menu - a prezzi vantaggiosi (l’elenco dei ristoranti e i relativi menù su www.lestagionidelmare.it).

“L’obiettivo”, spiega il capitano **Franco Ricci**, presidente del Flag Costa dei Trabocchi, “è di valorizzare il pescato della piccola flotta locale, pesce cosiddetto povero solo perché venduto a prezzi competitivi, decisamente inferiori a quelli del pesce di importazione estera che purtroppo spadroneggia sul mercato. Ma mai altrettanto fresco e tracciabile come il prodotto della pesca sottocosta, prelevato dal mare solo poche ore prima della vendita. Freschezza

garantita dai piccoli operatori della pesca locale, pescatori a miglio zero: condizioni esclusive per poter garantire il consumatore dell'integrità organolettica assoluta e dell'alto valore nutrizionale, oltre al prezzo più conveniente dettato dalla stagionalità del prodotto".

Mangiare bene anzi benissimo spendendo poco, rispettando l'ambiente marino, valorizzando territorio e tradizioni. Questa in sintesi la filosofia guida del progetto diluito in quattro momenti dell'anno, seguendo le stagioni.

Filosofia abbracciata fin dagli esordi nell'attività di ristorazione da Gabriella Pantaleone, si accennava. Profonda conoscenza del prodotto nelle diverse stagioni dell'anno e dei sistemi di pesca impiegati, cultura gastronomica e cultura del territorio. La cucina del Sestante è difesa dell'identità e insieme sintesi rigorosa, entusiasta, di una materia che davvero non ha confini.

"Compro direttamente dalle piccole barche che pescano sotto costa e qui dietro Punta Ferruccio. Pescato di retina vivo e nostrano anche nei giorni di festa, anche di domenica", assicura con grande affabilità e fermezza. "Oggi non è più consentito vendere pesci di misura ridotta per via dell'impoverimento del mare, le reti sono state allargate per salvaguardare la fauna più piccola. Pesce ghiaccio, neonata, scampetti, piccoli scorfani, procurarli è diventato rischioso e nemmeno remunerativo", sorride sincera.

Gabriella è imprenditrice di se stessa. Sa giudicare la qualità del pescato già alla prima occhiata, prima che dall'odore. Conosce perfettamente le epoche di riproduzione dei pesci, sa quali specie non si trovano ormai più, quali le stagioni del pescato migliore e come valorizzarlo nel piatto con semplicità.

Per Le stagioni del mare/Autunno ha elaborato un menu di territorio che omaggia la triglia frita, "un classico del pescato ortonese di settembre". E non solo triglie. Altro must del posto sono le seppie, "siccitelle" in ortonese. E il calamaro verace, specialità che la nostra cuoca preferisce nel formato "mezzanello": dieci centimetri circa di lunghezza, carne soda e consistente che "basta una scottata per tenerla umida e tenera, perfetta per gli spiedini".

Mentre le seppioline crude vanno spellate in punta di dita, con delicatezza, per non staccare

le code. “Le faccio una per una, sono zen” dice Gabriella a *Virtù Quotidiane*. E svela un segreto per avere delle seppioline perfettamente spellate, bianche e croccanti: “Vanno tenute immerse in acqua di mare e ghiaccio, man mano che si puliscono si rimettono a bagno, così inteneriscono e restano croccanti, sono fantastiche”. Per condirle basta poco: olio extravergine d’oliva, limone, pepe e un pizzico di sale.

“Sono per non-manipolazione del prodotto”, tiene a dire, “e faccio il diavolo a quattro per usare sempre pesce fresco. Mi attengo rigorosamente alla cucina locale, non mi interessano i fronzoli. Sarò monotona ma il pesce deve essere appena pescato. Merluzzoni mai, solo di palangaro. L’astice? Va cucinato vivo, pazienza se apparirà crudele. Ma se la stagione è giusta non rinuncio alle gigale di mare, un crostaceo non evoluto, nostrano, qui lo chiamano ‘battichiappe’, la sua carne è delicata, meglio dell’aragosta. Infatti costa di più, è pescato vivo”.

Il bello è vederla accendersi di emozione: “A dispetto degli anni passati in cucina mi entusiasmo ancora, ho voglia di fare e dire”. Ed esperienza da vendere, aggiungiamo ammirati. I suoi piatti lo raccontano.

Questa sera sono due gli antipasti: alicette in agrodolce ovvero in saor, aperte a libretto e ricoperte di cipolla caramellata, uva passa e mandorle tritate. E spiedino di seppioline adagiato su un letto di patate arrostate. Come primo gnocchi di zucca con mazzancolle allo zenzero, per secondo fritturina di calamari e trigliette accompagnata da una ricca e completa (di tenere foglie e frutta fresca e secca) insalata autunnale. Per chiudere in dolcezza i tradizionali celli pieni (fatti a mano uno per uno, sempre da lei) infarciti di scrucchiata d’uva.

Acqua, caffè e Pecorino dop Ferzo per un pasto da re, fin troppo generoso nelle quantità e fin troppo scontato nel prezzo. Intanto che si è fatto tardi chiama **Giuseppe**, il pescatore: domattina presto consegna del pescato di stanotte.