

IN MARE CON WALTER, PICCOLI SEGRETI DELLE RICETTE DEI PESCATORI

10 Agosto 2018

di Fabio Iuliano



GIULIANOVA – “Capire dove finisce il mondo reale e inizia il mondo che uno sogna. A volte la mente vaga da sola e ci porta in posti dove desideriamo essere... Il mare ci attende”.

Ad agosto le prime luci del mattino ritardano ogni giorno di più. Un cambiamento quasi impercettibile agli occhi dei turisti, anche dei più mattinieri. Ma un fattore di cui non può non tener conto **Walter Squeo**, un'autorità della piccola pesca in questa zona, referente di Federpesca.

✖ La sua barca si avvicina al porto di Giulianova (Teramo), al punto che c'è di nuovo campo per prendere lo smartphone e condividere su *Facebook* qualche riga accompagnata da una foto dell'alba.

Il Gran Sasso si intravede nella foschia del mattino all'orizzonte, mentre il sole illumina il Duomo di San Flaviano le cui campane accompagnano il nuovo giorno.

Tra poco aprirà il mercato dove i pescatori al rientro si riuniranno per definire i prezzi della giornata.



Qualche altro giorno e poi basta, perché lunedì 13 scatta il fermo pesca.

Altri sono alle prese con nasse, fili di nylon, martelli e tramagli per pulire le reti.

Un'attività in cui si cimenta anche **Nicola**, il figlio di Walter, che non ha mai abbandonato la tradizione del padre, nonostante la laurea in Economia del Turismo, seguita da un nuovo corso accademico in Scienze sociali, e l'attività stagionale di bagnino.

Ma non si rinuncia così a usi e costumi tramandati di generazione in generazione dalle famiglie di pescatori.

Non solo strategie per muoversi in mare, ma anche delle tecniche ai fornelli per preparare anche a bordo.

Cose semplici, se si tiene conto che fuori dall'area portuale si viaggia a 20-22 nodi.

✖ Qualche tempo fa, è toccato ai moscardini. "Ne ho presi un po' qui a largo", ricorda Walter. "Bisogna batterli per renderli teneri. E poi si preparano in padella a casa come in barca, olio, cipolla, carota, rosmarino e peperone: vi assicuro che si sente il mare. Non bisogna neanche aggiungere il sale".

Non solo, parliamo delle vongole che per gente come Walter sono il "core business".

Tiene banco il piatto alla marinara. "Una ricetta semplice ma squisita", spiega Walter. ✖

"Da una parte aglio e olio, dall'altra vongole appena pescate e pomodori o pomodorini di stagione, messi a rosolare insieme al prezzemolo".

Un tocco di classe in più sarebbe aggiungere del peperone, nelle dosi giuste.

☒ Restando in ambito semplice, “cotto e mangiato”, ci sono le alici “sfiatate”.

Si parte da un bicchiere, con un dito di aceto e uno d’acqua.

Aaglio e olio “da far scoppiettare nel coperchio della pentola ad affiancare e alici, introdotte insieme a prezzemolo, sale e peperoncino. Cinque minuti ed ecco le alici soffocate”.

Una passione che papà Walter ha trasmesso un po’ a tutta la famiglia: anche se l’altra figlia **Serena** e mamma **Franca** non vanno in mare così facilmente, collaborano comunque alla gestione familiare dell’attività.