

IL BRODETTO ALLA VASTESE DI FERRI, UN PIATTO CHE NON PASSA MAI DI MODA

10 Luglio 2021

di Barbara Del Fallo



VASTO – All'ingresso del porto di Vasto (Chieti), nei pressi del famoso faro di Punta Penna, c'è un posto che da oltre cinquant'anni incanta i palati più esigenti in fatto di pesce. È la Trattoria da Ferri, stimata patria del brodetto alla vastese.

Ad accoglierci c'è il titolare, **Italo Ferri**, che da oltre un ventennio custodisce i segreti del piatto più rappresentativo della cultura gastronomica marinara. Italo, con un passato da calciatore, ad un certo punto della sua vita ha deciso di dedicarsi alla cucina, quella di

mamma **Nina** a papà **Nicola** che mezzo secolo fa presero in affitto il locale che oggi ospita la trattoria e ne fecero un punto di riferimento perlopiù per lavoratori del porto e camionisti. Tutti si fermavano in quel luogo dove si mangiava bene, i prodotti erano genuini e ci si sentiva a casa. Un po' come adesso. Ora, insieme ad Italo, ci sono i figli Nicola e Giordana e la moglie Patrizia. L'accoglienza è sempre la stessa, i gusti sono quelli tramandati nel tempo.

“Quando sono subentrato nell'attività di famiglia, circa vent'anni fa – racconta a *Virtù Quotidiane* – ho deciso di puntare sul brodetto come piatto di punta del menu poiché è la pietanza che più rappresenta il territorio e che non passa mai di moda”.

Il pescato del giorno è il punto di partenza per un brodetto che difficilmente si dimentica. Ogni porzione contiene circa 800 gr di pesce fresco per 15 tipologie. Seppia, scampo, pannocchia, lucerna, tracina, pescatrice, razza, merluzzo, triglia, sarago, gallinella e sogliola sono quelli più utilizzati. Anche se tutto dipende dalla disponibilità del momento. C'è però una regola che per Italo è imprescindibile: “Nel mio brodetto non ci sarà mai il pesce azzurro perché non è un pesce di fondale. Storicamente la pesca avveniva nei fondali, ecco perché nella ricetta antica, alla quale io rimango fedele, il pesce azzurro non c'è”.

Passiamo al procedimento. Si comincia col mettere nel tegame di terracotta – nel quale il brodetto va anche servito a tavola per conservarne il calore – aglio, prezzemolo, olio, pomodoro e peperone. Tutto a crudo, senza far soffriggere.

“Il pomodoro – spiega Ferri – è uno degli ingredienti più importanti. Noi usiamo il pera d'Abruzzo che ha la giusta acidità, non è troppo acquoso e nemmeno dolciastro”. L'olio è quello extravergine d'oliva di un produttore locale, il peperone è rigorosamente verde perché ha un sapore più marcato di quello rosso, è dolce ed esalta il gusto del pesce. Poi si aggiunge il pescato, dal più duro al più morbido. Dopo aver aggiunto l'ultimo tipo, 15 minuti di cottura e il gioco è fatto. Lasciati i fornelli, si aggiunge un pizzico di peperone piccante e si decora il piatto con il pane tostato.

Il brodetto di Ferri, e questa è una vera chicca, si mangia con il bavaglio. “Poco prima di servire il piatto, i nostri camerieri provvedono a farlo indossare ai clienti – spiega Italo -. È una particolarità del ristorante molto amata”. D'altronde gli ospiti per il re del brodetto sono sempre al primo posto. Tant'è che tutti possono assistere alla preparazione del piatto attraverso una telecamera posizionata in cucina.

Le immagini che seguono passo dopo passo quel che accade ai fornelli vengono proiettate in sala e fanno sì che ogni ospite si senta il protagonista di un viaggio esperienziale, dove nulla è scontato. Dall'altissima qualità dei prodotti, il pesce sempre fresco e gli ingredienti che

provengono dal territorio, alla passione che Italo insieme al suo staff impiega per cucinare il suo brodetto, conosciuto ormai in tutta Italia. “È il piatto che mi ha aiutato a crescere, a conoscere gente, a comprendere la storia e apprezzarne l’importanza – dice con un pizzico d’orgoglio -. Il brodetto è la più bella espressione che un piatto di pesce possa dare”.

LE FOTO

