

IL BRODETTO DI PESCE, LA VERSIONE TERAMANA DELLA GRANSEOLA



TERAMO - La cucina tipica di mare è la passione della famiglia Cordoni: assieme alla moglie **Angela**, ai figli **Federica** e **Piero**, **Pasquale** incarna il tipico ristorante italiano a conduzione familiare, in cui si lavora tutti insieme, uno per tutti e tutti per uno.

Pasquale è un grande appassionato di buona cucina e si diletta ai fornelli con parenti ed amici, ma, ad un certo punto, vuole cambiare vita e decide di aprire un ristorante. Dopo un

rodaggio con “La Locanda”, un ristorante in periferia, nel 2006 fa il grande passo e rileva “La Granseola” a due passi dal Duomo di Teramo.

La Granseola propone i piatti tipici della cucina marinara, anche se, più che un ristorante, è una vera e propria famiglia allargata: lo staff di cucina è lo stesso da circa 14 anni.

Pasquale ci racconta che il pesce non è come la carne ma come la verdura e gli ortaggi, segue le stagioni, “non é come andare dal macellaio a prendere tutto l’anno le bistecche, le salsicce ecc, il pesce si pesca in mare”, per questo nell’arco dell’anno bisogna diversificare il menù, ma questo, in realtà, è anche un vantaggio!

L’offerta ristorativa è raffinata, piatti genuini, pesce selezionato ed acquistato ogni giorno in un mercato locale. Per fare una buona cucina di mare, si ha bisogno di ottima materia prima.

Nella loro offerta ristorativa spicca una chicca, la fonduta di pesce. Il concetto è lo stesso delle fondute francesi, si prepara un buon brodo di pesce e si posiziona in un pentola al centro del tavolo su di una fiamma, ma invece d’intingere pane, patate o carne come nelle fondute classiche, alla Granseola si serve una ricca serie di crudi e sfilettati che possono essere intinti nel brodo e quindi mangiati cotti, oppure gustati crudi, su prenotazione ovviamente. Per concludere il pasto potremo assaggiare una chitarrina saltata nel brodo rimasto.

Stesso concetto per lo speciale guazzetto, fatto rigorosamente monoporzione in coccio, una serie di pesci a seconda del pescato ed i frutti di mare, per concludere il pasto anche in questo caso con una fantastica chitarrina risottata nel suo sughetto del brodetto... un’esperienza mistica per veri appassionati. **Giancarlo Pierannunzi**

IL VIDEO