

IL BRODETTO DI PESCE, LE VERSIONI SANBENEDETTESSE E GIULIESE SI FONDONO A TERAMO



TERAMO - Il brodetto è un piatto tipico che nasce dall'unione della cultura marinara con quella contadina. La cassetta di pesce di piccola taglia che rimaneva ai marinai dopo la solita battuta di pesca giornaliera, infatti, incontra gli ortaggi e diventa un succulento piatto

povero.

Ci sono sono centinaia di brodetti da nord a sud, isole comprese, un piatto di famiglia che è passato alla ribalta nel secondo dopoguerra.

Il nostro tour vi mostra come viene proposto il brodetto in alcuni dei migliori ristoranti della costa abruzzese e non solo, le contaminazioni e le interpretazioni di alcuni dei nostri migliori chef... in pentola, in coccio, spinato o con lo spaghetti saltato nel saporito sughetto che rimane nella pentola, insomma ne abbiamo per tutti i gusti.

La prima tappa di "Sdijuno in Tour" Speciale Brodetto parte dalla tradizione ma anche dall'innovazione, un brodetto che non ti aspetti. Siamo a Teramo, dove lo chef **Alessandro De Antoniis** del Ristorante Cipra di Mare, che a giorni riapre i battenti, ci presenta la sua personale versione di brodetto spinato, un ping pong di sapori e consistenze in bocca, un piatto che vi avvolge totalmente e che bisogna assolutamente gustare in compagnia.

Giancarlo Pierannunzi

IL VIDEO