

LO CHEF MATTEO CRISANTI, LA RICETTA TIPICA DEL BRODETTO VASTESE NELLA CORNICE DI BAIA DEL SOLE

6 Luglio 2021



VASTO – Quando hai un nonno marinaio e sei cresciuto a pane e mare, non puoi separartene neanche dall'altro capo del continente. Come è accaduto a **Matteo Crisanti**, chef di origini vastesi di 32 anni che ha iniziato a formarsi quando ne aveva 14, e frequentava l'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria (Chieti).

È grazie ad un suo ex professore che ha avuto la possibilità di trasferirsi all'estero e iniziare a lavorare a Barcellona per un anno, per poi proseguire a Dublino, in Australia e a Porto Cervo.

Era sul punto di rimanere a Sydney e adottare lo stile di vita australiano, quando conosce **Ilaria Villani**, anche lei di origini vastesi e divenuta poi sua moglie. Gaelotto fu un viaggio insieme in camper partendo da Sydney fino a Pert, per poi rientrare a Vasto.

In Italia decidono di rilevare un'attività centenaria nel centro storico di Vasto, disponendosi lui in cucina e lei in sala come sommelier e l'avventura dura ben 7 anni.

L'arrivo della pandemia spezza ogni intenzione di ripartire per l'estero, alla volta

dell'America.

Oggi Matteo Crisanti presta la sua professionalità e creatività nella cucina di Baia del sole, un elegante resort affacciato sul golfo che ospita anche un trabocco in località San Nicola a Vasto. Di proprietà della famiglia **Romilio** e diretto da **Andrea**, è un luogo che sprigiona una tale armonia, per la posizione che gli consente di dominare l'ampia distesa blu, un arredamento ultra moderno e sofisticato e un eccellente gusto dei piatti proposti, prettamente di pesce.

Oltre allo chef, fanno parte della squadra il sous chef **Giovanni Nanni** e il maitre **Paolo Bracci**.

Spicca nel menu il celebre brodetto alla vastese. Piatto povero nato nel 1500, prima ancora della scoperta del pomodoro, quando per arricchirlo si aggiungevano le patate. Originariamente, per il reperimento del pesce ci si affidava alla pesca dei trabocchi, le classiche palafitte in legno sul mare. Attualmente, invece, i prodotti necessari per il brodetto sono disponibili grazie alla piccola pesca, che permette di avere pesce fresco ogni giorno.

Non è strettamente necessario trovare pesci specifici perché la ricetta si adatta facilmente alla disponibilità del pescato stagionale. L'importante è che si tratti di pesce di piccola taglia e intero, compreso di testa e lisca, dunque.

Ingredienti essenziali sono l'olio evo delle colline vastesi, il pomodoro Mezzotempo autoctono vastese, il peperone verde dolce, aglio, prezzemolo o basilico: tutti prodotti che i contadini di Vasto nel 1500 potevano coltivare nei loro orti, a ridosso del mare.

I pescatori, ritornando dal mare dopo la vendita quotidiana, barattavano la merce non venduta con gli ortaggi dei contadini. Si capisce immediatamente il perché sia un piatto di connubio tra mare e terra.

La sua ricchezza è data dalla presenza della tracina, la lucerna, il merluzzo, la razza, il paolombo, la sogliola, i moscardini o i totani e le panocchie o gamberetti.

Essendo pesci di piccola taglia e con l'aggiunta di pomodoro fresco stagionale, non c'è bisogno di una cottura eccessiva; una volta pulito il pesce, si lascia andare sul fuoco per 20-30 minuti.

Prova di una cottura perfetta è riuscire a prendere il pesce con il cucchiaino senza romperlo.

Il brodetto viene servito esclusivamente nel tegame di terracotta, che assorbe il calore e

prosegue la cottura anche lontano dal fuoco, con fette di pane raffermo bruschettate, come vuole la tradizione.

Tutti i ristoranti di pesce della zona servono il brodetto durante tutto l'anno ed essendo un piatto sughoso, si possono mangiare anche dei capellini o spaghetti con il sugo rimasto dal pesce, su richiesta del cliente.

LE FOTO







