

SOSTENIBILI E A COSTI CONTENUTI, DA ROSETO DEGLI ABRUZZI PARTE IL RISCATTO DEI PESCI DIMENTICATI

28 Gennaio 2023



ROSETO DEGLI ABRUZZI – I costi dell'enorme lavoro che c'è dietro alla preparazione, non saranno mai gli stessi di quelli necessari ad acquistare prodotti considerati più pregiati. E poi non va dimenticato il risolto etico e sociale.

Gennaro D'Ignazio della Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo) lo sa bene, tanto che ormai da anni, ogni mattina, impegna nove persone a pulire cinquanta casse di pesce. Una filosofia di ristorazione da riscoprire e che appare come una missione più che come un business: è quella del pesce povero e dimenticato, sostenibile e a costi contenuti, a cui Slow Food ha voluto dedicare una serata.

Un riscatto dei pesci dimenticati, una "cena in altro mare" che è stata capace di esaltare questi prodotti ittici solitamente bistrattati ma che, tra le altre cose, possono rappresentare anche un modo per abbattere il food cost in un'epoca in cui si fanno i conti con rincari su ogni fronte.

L'iniziativa firmata da Slow Food Abruzzo e *Osterie d'Italia* ha voluto affermare con

convinzione proprio la necessità di proporre una grande cucina anche con piccoli pesci, esortando la ristorazione a rivedere i propri canoni.

Una provocazione a tutti gli effetti, nell'era dei piatti dai nomi altisonanti con materie prime che arrivano dall'altro capo del mondo: dall'antipasto al secondo, protagonisti del menu sono stati pesci dai nomi poco noti, perché solitamente non presenti in pescheria o nelle carte dei ristoranti.

“Qualcuno li definisce poveri, altri negletti, altri ancora azzurri; noi, che siamo romantici, abbiamo usato l'aggettivo dimenticati - ha spiegato il presidente di Slow Food Abruzzo **Raffaele Cavallo** - . Quelli che abbiamo portato a tavola sono i pesci messi ai margini delle tavole, non solo domestiche, ma anche e soprattutto di una certa ristorazione. Un tempo protagonisti della cucina popolare marinara, consumati spesso in mare; sono quei pesci non 'di moda', spesso di taglia medio-piccola e dunque più complicati da preparare, che, se pescati, vengono rigettati in mare perché giudicati di basso valore commerciale”.

Di “un momento importante non solo per riflettere sulle risorse ittiche e sulla cucina tradizionale costiera, ma anche per ragionare su quanto oggi sia importante, per i ristoranti, ma anche per le nostre scelte quotidiane, essere capaci di costruire la propria dispensa” ha parlato **Eugenio Signoroni**, curatore della guida Osterie d'Italia.

“Comprare in modo oculato non solo tutela il portafoglio ma anche l'ambiente che ci circonda e, spesso, anche il nostro gusto che può essere stimolato da sapori meno noti e più veri”.

Ecco allora che “A cena in altro mare” è stato un invito a gustare grandi piatti preparati con pesci poveri e dimenticati. Una prima d'autore per dimostrare che si può mangiare ugualmente bene, che si possono costruire proposte interessanti e spendere la cifra giusta e, che, soprattutto, anche attraverso le scelte alimentari si può guardare alla sostenibilità del mare e apprezzarne la straordinaria biodiversità.

Lo chef Gennaro D'Ignazio, per il quale la sostenibilità va ricercata nel singolo mare, rispettando stagioni e fasi riproduttive - in fondo come avviene, o dovrebbe avvenire, anche con la terra - ha preparato un tris di crudi (gallinella, gamberetti e tracina), un merluzzo cotto non cotto con olio, limone e prezzemolo; delle polpettine di polpa di razza fritte con farina, rifatte in pomodoro e scalogno; olive ripiene di pesce e crocchette di patate con pasticcio di pesce all'aglio bruciato; spiedini di seppiola e alici; la tijella (piccole pescatrici, pannocchiette e totanetti al rosmarino e vino bianco); patelle patate e pesce (formato di pasta simile ai maltagliati ma all'uovo, con pesci e pannocchiette e patate); Riquadro di Verrigni al piccato giuliese (ragù di suro e pesce azzurro battuto al coltello, aglio e prezzemolo un po' rosso);

fritto di paranza.

Tutto accompagnato dai vini della Fattoria Nicodemi, Trebbiano d'Abruzzo Doc 2021 "Le Murate" e Trebbiano d'Abruzzo Doc 2020 Cocciopesto.

LE FOTO









































LE FOTO DELLA CONFRATERNITA DEL GRAPPOLO















