FOCUS

Brodetto - Brudet - Brujet

storie di pesci di un mare socchiuso

Il brodetto, la ricetta più nota dell'Adriatico, cosi chiamata da Rimini a Termoli, o brudet a Sibenik, brujet in altri porti della Croazia, viene rivendicato come originario da ogni villaggio e città del medio Adriatico. Come Ercole nella mitologia classica: è nato in mille luoghi, uguale a se stesso e ovunque un po' diverso. Ma questo eterno migrare di un gruppo di pesci cotti va preso da un altro lato della sua identità; quello della classificazione scientifica. Se il brodetto fosse un cetaceo, che so, una nobile balena o un astuto delfino, diremmo che dobbiamo assegnarlo ad un ordine, una famiglia, una specie, un gruppo. Così facciamo per questo piatto - pesce al plurale.

Ordine: Peninsulare. Il brodetto appartiene all'ordine dei piatti di un certo numero di pesci misti, di non grandi dimensioni, cotti in un liquido piccante o saporito con erbe, odori e spezie. Questo ordine è sparso in tutti i Mediterranei del mondo e nel Mediterraneo originale: mari delimitati da terre, sparsi di isole e penisole, dove si naviga per molte latitudini quasi a vista. Al contrario che le popolazioni insediate di fronte agli sterminati oceani, la cucina dei pesci si orienta a preparazioni miste. Zuppe di vari pesci come il caciucco nel Tirreno, Ho Mok Talè nello Stretto di Malacca, Lolo nelle isole della Polinesia, la Boulaibasse a Marsiglia e il brodetto dalle nostre parti, nel piccolo tempestoso Adriatico.

Famiglia: Adriatica. I pesci dell'Adriatico sembrano essere più sapidi di quelli di altri mari. Forse per la scarsa circolazione di acqua con l'esterno, forse per i bassi fondali. I piatti misti vengono bene. Pesci come le mazzoline sono più frequenti (o lo erano).

Specie: medioadriatica. Un brodo che non è un brodo.

» La Ricetta

Non esiste una ricetta codificata del brodetto, ma molte variazioni sul tema. **Ci fu e c'è, anche se meno frequente, un brodetto di barca, fatto con i pesci qualsiasi** che erano a disposizione. **Ci fu un brodetto di famiglia che sopravvive in alcune famiglie.** Più rigoroso nella ricerca di specie di pesci appropriati. **C'è un brodetto di ristorante che ha inserito scampi o "panocchie", vongole o cozze, assolutamente introvabili nelle ricette più tradizionali.** Ma la soddisfazione del visitatore di San Benedetto vale bene una novità poco saggia.

I pesci del brodetto, dodici come gli apostoli o quanti siano, sono divisi in due gruppi:

quelli di carni sode che rilasciano umori		quelli di carni morbide che acquisiscono il brodo del brodetto
coda di rospo	ragno	busbana o merluzzo
mazzolina	triglia	razza chiodata
vocca in capo	seppie	palombo
scorfano	polpi	gattuccio

» Brodetti di San Benedetto

» Brodetto di barca - Pentola larga e semi profonda che veniva pulita solo sommariamente, di proposito. Un tempo, prima delle tecnologie di cucina a bordo, occasione di pasto caldo con liquido - intingolo che si consumava al freddo del mare aperto. Cipolla, pomodoro, peperone: vegetali che possono durare per giorni, maturare al vento e al sole marino, quindi utilizzabili nella navigazione. L'aceto che a bordo aveva un ruolo importante, perché si consumava come bevanda detta masa o acetella: un po' di aceto, stemperato in acqua abbondante. Dicono i filologi della tradizione orale, in parte anche inventori immaginifici di quella tradizione medesima, che non si trattava di vero aceto, ma di vino acetato. Non ci sono prove o controprove. Storici ricercatori di archivi, come Luigi Rossi di Altidona, trovano tracce di scambi con i contadini, una storia d'interrelazione tra mondo rurale e mondo del mare resa ancor più vera dalle diverse raffigurazioni del carro dei buoi sulla spiaggia accanto alla poppa della barca tirata a secco.

» Brodetto di casa - Ognuno ha la sua ricetta, ognuno pensa che sia quella legittima della tradizione di barca. Ma tra le quattro mura domestiche delle case basse di un tempo, il brodetto passa dalle mani in mani femminili e per di più in case non solo di pescatori. Il carattere distintivo del brodetto di San Benedetto è l'aceto, di vino bianco. Qui la selezione dei pesci si fa più rigorosa e nascono canoni più precisi. Ma a quelle donne va chiesto perdono, perché in ogni caso la ricetta rimane orale e personale. Le prime ricette codificate si trovano in libri di cucina della seconda metà dell'800, scritti da cuochi professionisti. La ricetta prevede pomodoro verde, verde e rosso in variante, cipolla, aceto bianco, acqua, peperone a corno rosso e verde, seppia e polpo, coda di rospo, vocca in capo, mazzolina, scorfano, rana pescatrice, triglie, palombo a fette, gattuccio razza occhiata, merluzzo o busbana.

» Brodetto di ristorante - Il brodetto cade nell'incontro fatale con il turismo. Si aggiungono elementi estranei, decisi dal cuoco. Entrano "panocchie", scampi, perfino gamberi. Per altri vongole e persino cozze. L'aceto si annacqua. Varianti forse servili, ma che vanno comunque registrate.

Il caso del signor Brodetto dell'Adriatico