

SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Guida di



GASTRONOMIA

La cucina sambenedettese è stata, e sarà sempre ricercata dai buongustai di ogni dove.

Il suo segreto è nella genuinità, nella freschezza e nella fragranza dei suoi elementi. Pesci, carni, salumi, formaggi, ortaggi, frutta di ogni genere, vini, ecc. sono prodotti locali tutti di alto pregio.

La nostra eccellente cucina è testimonianza di vera arte culinaria che, attraverso secoli, è riuscita ad amalgamare vecchi « piatti » a nuovi, conseguendo specialità di grande gusto e raffinatezza con fama del tutto meritata.

La Città è ricca di ristoranti e di tavole calde e fredde, con locali caratteristici sparsi nel centro, lungo la riviera e sui colli più ameni e più ariosi tra il verde degli ulivi e dei vigneti e l'immensità dell'azzurro mare adriatico. Problematica è la loro scelta, difficile la loro segnalazione.

Ovunque si può pranzare o cenare gustando la nostra cucina accurata, ricca, fragrante, abbondante, fresca.

Fra le molte specialità segnaliamo come primeggianti: il brodetto alla marinara, gli spaghetti alle vongole, le olive verdi ascolane in salamoia e tra i vini, il rinomato « Rosso Piceno ». Di esse diamo le seguenti caratteristiche

« IL BRODETTO SAMBENEDETTESE »

La sua origine la sua formula

San Benedetto del Tronto, da secoli primario centro peschereccio, non poteva non avere il suo caratteristico piatto di pesce che trova nel « Brodetto » i suoi natali a bordo di vetusti natanti, magistralmente confezionato dai vecchi lupi di mare.

Il segreto del gustoso piatto è dato dalla freschezza e dalla scelta delle qualità di pesci. Questi sono: seppie, capponi (mazzoline), scorfano o scarpena rossa, ragni, palombetto, palombo dell'Adriatico, rana pescatrice, sgombri di piccola grandezza, razza, arzilla, scampi, barboni, merluzzo di media grandezza e, per taluni anche gamberotti e vongole.

Della famiglia delle triglie è preferibile il barbone alla triglia rossa di scoglio.

Non totani perché anche scottati danno sapore forte e sgradevole. Non rombi perché alla cottura schiumano troppo. Non pannocchie o cicale perché dolci e perdono troppo acqua.

ESECUZIONE: Mettere in tegame (ideale quello di terracotta) piuttosto largo che fondo, olio, ed un tritato di cipolla (molta), prezzemolo (pochissimo); quando la cipolla avrà preso un bel colore dorato, versare un bicchiere d'aceto e lasciare bollire per cinque minuti.

Aggiungere abbondantemente pomodori, precedentemente tritati, qualche fettina di peperone, pepe macinato, sale quantum sufficit, infine pezzi di seppie e quindi lasciare cuocere a fuoco lento per 20/30 minuti.

Togliere buona parte dei pezzi di seppie che verranno distribuite nei vari seguenti strati e quindi stipare dentro al tegame il pesce prescelto in quest'ordine:

- 1) strato di fondo: il pesce più duro quello cioè formato da scorfani, scarpina rossa, cappone (mazzolina), ragni, palombetto.
- 2) strato: palombo dell'Adriatico, rana pescatrice, piccoli sgombrini, razza, arzilla.
- 3) strato superficiale: merluzzo medio tagliato a grossi pezzi, scampi, e, a piacimento, qualche sogliola, qualche gamberotto e vongola.

Coprire il tutto con parte delle seppie residue già tolte.

A cottura, servirlo con sottofondo di pane tostato o fritto.

Anticamente nelle « paranze » veniva preparato in bianco (senza pomodoro), in aceto forte e servito infine su pane duro ciambellato (della riserva viveri di bordo).