Notaio
Giuseppe Sorrentini

Repertorio N.75391 Raccolta N.21149

----------**VERBALE DI DEPOSITO RICETTA DEL** ----------

----------**"BRODETTO ALLA VASTESE"**----------

----------**REPUBBLICA ITALIANA**----------

L'anno duemiladiciannove, il giorno quattro del mese di Maggio in Vasto, nei locali del Camping Villaggio GROTTA DEL SARACENO alla Via Osca n. 6, ivi richiesto.----------

Innanzi a me Dott. **GIUSEPPE SORRENTINI**, Notaio residente in -- Lanciano, iscritto nel Ruolo dei Distretti Notarili Riuniti -- di Chieti, Lanciano e Vasto----------

Registrato a Lanciano il 22/05/2019 al n. 1364 serie 1T

----------SI SONO COSTITUITI ----------

A) PASETTI ROCCO, nato a Francavilla al Mare (CH) il 25 ottobre 1956 ed ivi residente alla via San Paolo n. 2, Cod. Fisc. PST RCC 56R25 D763 E, imprenditore, **quale Delegato di Vasto** della **ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**, con sede in Milano alla Via Napo Torriani n. 31 Cod. Fisc. 80109690158 (Istituzione Culturale della Repubblica italiana riconosciuta dal Ministero dei Beni Culturali ai sensi dell'art. 1 della L. 17 ottobre 1996 n.534 con decreto 18 agosto 2003);----------

B) i **componenti della Delegazione di Vasto** della **Accademia Italiana della Cucina:**----------

CESARONI ADRI, nato a San Marino (Repubblica di San Marino) il 22 dicembre 1958, residente in Vasto (CH) al Corso Mazzini n. 340, Cod. Fisc. CSR DRA 58T22 Z130 J, commercialista, Segretario della suddetta Delegazione;----------

PIETROCOLA FILIPPO, nato a Vasto (CH) il 3 giugno 1954 ed ivi residente alla via Montevecchio n. 23, Cod. Fisc. PTR FPP 54H03 E372 N, farmacista;----------

DI DOMENICA BENIAMINO, nato a Castiglione Messer Marino (CH) l'1 ottobre 1957, residente in Vasto (CH) alla via Giulio Cesare n. 71,Cod. Fisc. DDM BMN 57R01 C298 T, impiegato; -----

ANTENUCCI LIVIO, nato a Cupello (CH) il 19 marzo 1951 ed ivi residente alla Piazza Garibaldi n. 15, Cod. Fisc. NTN LVI 51C19 D209 C, farmacista;----------

PROIETTO ENNIO, nato a Bucchianico (CH) il 28 gennaio 1957, residente in Chieti alla via C. Altobelli n. 94,Cod. Fisc. PRT NNE 57A28 B238 L, architetto;----------

LALLA VINCENZO, nato ad Atessa (CH) il 9 dicembre 1976, residente in Vasto (CH) alla via Madonna dei 7 Dolori n. 21,Cod. Fisc. LLL VCN 76T09 A485 Q, giornalista; ----------

JUBATTI LUCA FIDIA, nato a Lecco il 18 aprile 1966, residente in Vasto (CH) al Largo Del Carmine n. 7,Cod. Fisc. JBT LFD 66D18 E507 P, geometra; ----------

SCARANO FRANCESCO PAOLO, nato a Vasto (CH) il 9 aprile 1953 ed ivi residente alla Piazza Barbacani n. 8, Cod. Fisc. SCR FNC 53D09 E372 M, commerciante;----------

D'AMARIO GIOVANNI MARIA, nato a Sulmona (AQ) il 24 luglio 1950, residente in Prezza (AQ) alla Via Rione Colle n. 6,Cod. Fisc. DMR GNN 50L24 I804 A, biologo;----------

TORRICELLA GIUSEPPE, nato a San Salvo (CH) il 27 dicembre

1955, residente in Cupello (CH) alla Contrada Polercia n. 17/A, Cod. Fisc. TRR GPP 55T27 I148 P, impiegato.----------

Sono inoltre presenti: ----------

PICCINETTI CORRADO, nato a Fano (PU) il 18 aprile 1943 ed ivi residente alla via A. Dè Gabrielli n. 14, Cod. Fisc. PCC CRD 43D18 D488 X, docente universitario;----------

il sig. **D'ALESSIO DOMENICO**, nato a Chieti l'11 giugno 1947 ed ivi residente alla via F. La Valle n. 56, Cod. Fisc. DLS DNC 47H11 C632 K, pensionato, **Consigliere Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina**; ----------

MENNA FRANCESCO, nato a Vasto (CH) l'8 Giugno 1978, che interviene nella qualità di Sindaco pro-tempore e legale rappresentante del **COMUNE DI VASTO**, con sede in Vasto alla Piazza Barbacani n. 2, Cod. Fisc. 83000690699, nel cui interesse esclusivo e per conto dichiara di agire in quest'atto, domiciliato per la carica presso la Sede Municipale, all'uopo autorizzato a norma del D.Lgs. n. 267/2000.----------

I comparenti, della cui identità personale, qualità e poteri di firma io Notaio sono certo, mi chiedono di ricevere il presente verbale, in ordine al quale premettono che:----------

-lo scopo sociale dell'Accademia Italiana della Cucina, come dall'art. 2 del suo Statuto Sociale, è la tutela delle tradizioni e della conoscenza, la promozione ed il miglioramento della cucina italiana in Italia ed all'estero attraverso lo studio, la ricerca storica e la sua divulgazione allo scopo di

valorizzarne il patrimonio gastronomico come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza;----------

- queste tradizioni costituiscono parte integrante e determinante del patrimonio storico, culturale ed economico delle nostre comunità e sono gravemente esposte ai rischi di ingiustificate alterazioni e contaminazioni che ne stravolgono il significato profondo;----------

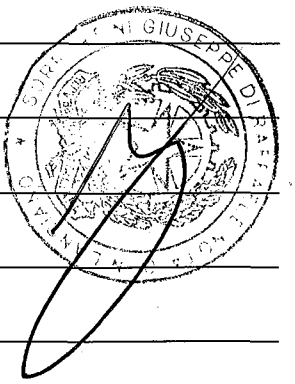
-i comparenti hanno individuato una ricetta originale dell'area Vastese, in particolare di Vasto, ed evidenziano che l'importanza di codificare e tramandare ai posteri la ricetta storica nasce da una necessità culturale, poiché si desidera non dimenticare il passato, le abitudini, le origini, le tradizioni della propria terra;----------

-a tale fine, la DELEGAZIONE DI VASTO DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, avvalendosi delle ricerche di specialisti ed appassionati e di fonti storiche e di tradizione, essendo stati esaminati la ripetitività degli ingredienti usati e dei procedimenti di preparazione, sulla base -

---

di testimonianze raccolte, ritiene che quella oggi rappresentata sia la ricetta più conforme agli usi tramandati nel tempo (posto che ricostruire una ricetta antica significa sempre confrontarsi con l'arte della cucina che è innanzitutto arte della invenzione, ma che questa debba rappresentare comunque lo spirito più autentico della tradizione storica a cui

riferirsi); constatato che la suddetta ricetta proviene da antiche e personalissime conoscenze culinarie che, tramandatesi oralmente, nel tempo, vengono ritenute degne e meritevoli di formare riferimento imprescindibile per la preparazione del relativo piatto;----------



- il Consiglio di Presidenza della ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, riunitosi in data 18 aprile 2019, dopo aver valutato la documentazione inviata e la liberatoria dell'Accademico Pino Jubatti, autore del disciplinare del "Brodetto alla Vastese", ha approvato la proposta della Delegazione di Vasto di deposito e registrazione della preparazione o ricetta del "Brodetto alla Vastese";----------

- il COMUNE DI VASTO, con disposizione del Sindaco n. 22 del 30 aprile 2019, ha concesso il suo Patrocinio per iniziativa di rilevanza generale per la comunità locale.----------

Tutto ciò premesso, quale parte integrante e sostanziale del presente atto, i sunnominati comparenti mi consegnano la ricetta del "Brodetto alla Vastese", detto anche nel dialetto locale "Lu vrudatte a la uastareule" (sottinteso di pesce fresco); io Notaio la ritiro e, debitamente firmata dai comparenti e da me Notaio, la allego al presente verbale sotto la **lettera "A"**, unitamente al Disciplinare del Brodetto di Pesce Fresco alla Vastese a cura di Pino Jubatti, Accademico Consultore di Vasto che, parimenti firmato dai comparenti e da me Notaio, si allega al presente verbale sotto la **lettera "B"**.---

All'uopo, i comparenti dichiarano che gli ingredienti, il procedimento e le caratteristiche del Brodetto alla Vastese, sulla base delle ricerche come sopra effettuate e della ---

---

per- sonale esperienza gastronomica, sono quelli "autentici", atti a qualificare sotto la denominazione "BRODETTO ALLA VASTESE" il tradizionale brodetto di pesce che da secoli si prepara, si cuoce, si serve e si gusta nelle famiglie, nei ristoranti, nelle osterie e trattorie del Comune di Vasto e dei Comuni limitrofi dell'area vastese, in quanto ne garantiscono il gusto classico e tradizionale.----------

Le Parti di quest'atto consentono il trattamento dei loro dati personali ai sensi della legge vigente; gli stessi potranno essere inseriti in banche dati, archivi informatici e sistemi telematici solo per fini connessi al presente atto, dipendenti formalità e relativi effetti fiscali.----------

Le parti mi dispensano dalla lettura degli allegati, avendone preso visione in precedenza.----------

Del che è verbale.----------

Di quest'atto scritto in parte da me ed in parte da persona di mia fiducia con sistema elettronico sotto la mia direzione in due fogli dei quali si sono occupate pagine sei, oltre sei righi della settima, io Notaio ho dato lettura ai comparenti che lo approvano, dichiarano conforme alla loro volontà e meco lo sottoscrivono,alle ore tredici e minuti dodici.

Firmato: PASETTI ROCCO, ADRI CESARONI, FILIPPO PIETROCOLA,

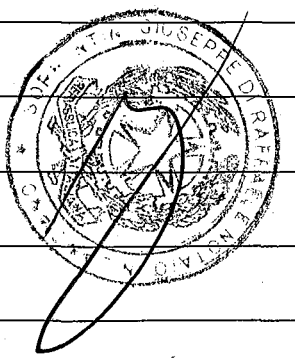
BENIAMINO DI DOMENICA, LIVIO ANTENUCCI, ENNIO PROIETTO,

VINCENZO LALLA, LUCA FIDIA JUBATTI, SCARANO FRANCESCO PAOLO,

D'AMARIO GIOVANNI MARIA, DOMENICO D'ALESSIO, FRANCESCO MENNA,

CORRADO PICCINETTI, GIUSEPPE TORRICELLA.

NOTAIO GIUSEPPE SORRENTINI.



Allegato 1

all'atto N° 7169 della Raccolta

ALLEGATO A

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Vasto

PROPOSTA DI DEPOSITO DI PREPARAZIONE O RICETTA

A.Denominazione della preparazione: "**brodetto alla vastese**" che, nel dialetto locale, è l'imprescindibile ***lu vrudátte a la uastarèule*** (sottinteso "di pesce fresco"): prodotto d'officina gastronomica, definita comunemente "cucina" secondo lessico domestico, e annessa a luogo di ristorazione denominato "hostaria", "trattoria", "ristorante" e simili.

B.Origini storiche , caratteristiche socio culturali: nasce, come tutti i brodetti di costa adriatica, per motivi sussistenziali e in data immemorabile, sulla barca (paranza: doppia barca,1811; prima, su natante di semplice unità da pesca) della stessa attività alieutica; subito di seguito, si perpetua sul desco della famiglia appartenente al pescatore protagonista, attraverso la porzione di pescato (***la šcaffátte***: il piccolo paniere piatto di vimini, unità di misura dello stesso risultato di attività, sancito come retribuzione), che reca in pagamento del lavoro svolto; trova modo di evidenziarsi, così, grazie alla combinazione fortunata di ingredienti di terra e di mare, indipendentemente dalla codificazione antica, giunta fino a noi nelle forme del testo appartenente al "federiciano" ***Liber de coquina*** (1285-1309) - ma pure al testo dell'*Anonimo Meridionale del Primo Quattrocento* (***Due libri di cucina***, metà sec. XV) - con il titolo di ***Brodecto de sipie et de polpe***. (E, senza eludere le insostituibili notizie, scientifiche e normative, contenute nei "successivi" *Statuti Municipali Cinquecenteschi* dell'Università del Vasto,1503, in cui - unica indicazione di *ars coquinaria*, tuttavia -, si menziona la ricetta della *gelatina di pesce-affare schibezo*, in pratica l'antico *dettato-scapece*). Combinazione che, al di là di tutti quei descritti aspetti di cucina di corte angioina - ripetuta ed aggiornata ciclicamente, a partire dalla vetusta popolare fornacella e fino a bordo di natante o trabocco, in successione di dilatata temporalità -, approda a genere moderno, con il tardivo impiego da noi del pomo americano, verso la conclusione dell'Ottocento: 1878, è la data acquisita della coltivazione relativa al ***lycopersicum esculentum*** in area di collina vastese: varietà *costoluta toscana*, che diviene il locale pomodoro di definizione istituzionale, ***costoluto mezzo tempo vastese***. Oltre al nome centrale dell'oste e vinattiere del punto E, è doverosa la citazione storica almeno per i nomi di ***Francesco Izzi, Albina Della Guardia, Nicola Bosco, Michelina Capitelli, Vincenzo Massimiani***, tutti pregressi protagonisti in assoluto nella preparazione della specialità oggetto della proposta. Oltre al leggendario ***Albergo del Pesce***, di Corso Plebiscito (poi, in Via Anelli) nella Vasto di fine secolo decimonono e del suo ***brodetto*** citato in un sonetto dialettale vastese del 1892 (***Mala mbáme***, di Luigi Anelli - *RadioVasto*, 2003). Postilla

conclusiva di indispensabili *juncta juvant*: dettagli storici e caratteristiche socio culturali ulteriori, sono contenuti nei libri dell'autore richiamati alla ***lettera I*** finale.

C. Bibliografia di riferimento e fonti: Il ragguaglio-documento principale è costituito dal testo intitolato ***La Cucina di Tradizione in Abruzzo*** (Pino Jubatti - *Provincia di Chieti*, 1° ediz. 2000 e 2° ediz. Vasto 2001); per storia ed antropologia di settore, il testo intitolato ***Cibo e Gastronomia Tradizionali nel Territorio Chietino*** (E. Giancristofaro/P. Jubatti - *Rivista Abruzzese*, Lanciano 2004, con la folta bibliografia di studio e disciplina).

D. Metodologia impiegata per la ricostruzione del procedimento: (sondaggio famiglie, trattorie e ricerca bibliografica, come da disciplinare unito ed altri documenti) l'indagine principale è riferita alla attività di alcune famiglie e trattorie vastesi d'epoca pre-bellica: in particolare sono state osservate ed esperite nel dettaglio materiale, le dirette operazioni di cucina di ***Angelo Cinquina*** (1860-1942) detto ***Còrve náire***, oste in Vasto ed Istonio Marina (Anni Venti-Quaranta del *Novecento*); quindi , in anni recenti, gli aggiornamenti innovativi, dei diretti suoi discendenti, ovvero della figlia, del nipote e della consorte di questi: ***Michelina Cinquina, Francesco Paolo Provicoli, Natuccia Scopa.***

E. Ingredienti e dosi: il pesce fresco (come da dettaglio disciplinare), consiste in 450 gr. di pesce pulito, rigorosamente bianco e di queste varietà: la triglia (***lu risscéule, lu russciulátte***, pl.: *li risscìule, li russciulètte*), la sogliola (***la sfòjje***), la gallinella o capone (***la mazzulèine, lu cucciulàune***), il merluzzo o nasello (***la mirlicce***), la tràcina o pesce ragno (***lu gragnilátte***, pl.: *li gragnulètte*), lo scorfano (***lu scròfene***, pl. *li scrùfene*), la piccola razza liscia (***l'ucchialèine***, detta pure, nel liberatorio gergo marinaro, *la friggnitèlle*), la piccola seppia (***la scarpitèlle***), la cicala di mare (***la panòcchie***, pl.: *li panùcchie*);

- due bicchieri di olio extravergine dop;
- due spicchi d'aglio bianco sgusciato e soltanto affettato;
- un peperone verde tagliato a lische;
- 300 gr. di pomodori freschi (*mezzi tempi*) spezzettati e lasciati aromatizzare a freddo (col basilico, ma solo sotto forma di semplice odore; in ogni caso, da togliere al momento della cottura);
- un mazzetto di prezzemolo;
- sale;
- peperoncino rosso piccante e fresco (eventuale).

F. Procedimento: come da dettato disciplinare.

G. Varianti ammesse: idem disciplinare.

H. Annotazioni di rilevante interesse: idem disciplinare.

I. La ricetta è già stata pubblicata sui seguenti testi: ***La Tradizione a Tavola***, Grande Ricettario della *Accademia Italiana della Cucina* (Bolis, BG - 2015), ***Cucina e Trabocchi*** (a cura di P. Jubatti, Il Nuovo, CH, 2006) recensito da Gigi Padovani su *La Stampa* di Torino del 17.07.2007; oltre che sui testi dell'autore, tutti in possesso della *Biblioteca* dell' *A. I. C.*, presso la Università Statale di Milano - Bicocca.

Il Delegato proponente (Rocco Pasetti)
Per la Consulta:

Data

Allegato B

all'atto N° 21149 della Raccolta

ALLEGATO B

DISCIPLINARE
DEL BRODETTO DI PESCE FRESCO ALLA VASTESE

(a cura di Pino Jubatti, Accademico Consultore di Vasto)

Art.1

Nome del prodotto.

L'attestazione di specificità "brodetto alla vastese" [(***lu vrudátte a la uaštaréule***), sottinteso "di pesce fresco"], è riservata al prodotto d'officina gastronomica [definita comunemente "cucina" (al di là del consueto lessico domestico) e annessa a luogo di ristorazione denominato "hostaria", "trattoria", "ristorante" e simili]; l'elaborato, ottenuto secondo i canoni della tradizione vastese, è destinato al consumatore finale, inteso come esclusivo destinatario del "piatto unico definito" e con le caratteristiche individuate nel presente disciplinare.

La trascrizione della dicitura in lingua italiana è sempre accompagnata, tra parentesi, dalla traduzione nel vernacolo ufficiale vastese (codificato da ***Luigi Anelli***, insigne dialettologo e poligrafo vastese: 1860-1944), imprescindibile per la connotazione di unicità.

Il "brodetto alla vastese" (***lu vrudátte a la uaštaréule***) è una preparazione alimentare costituita da un supporto prevalente, a base di pesce fresco dell'adriatico vastese, assieme ad ingredienti di rigida produzione locale, amalgamati tra di loro e cotti su fuoco vivo.

Il prodotto si caratterizza per l'esclusivo impiego di materie prime selezionate, sul posto, direttamente dall'esecutore e per le peculiari modalità di realizzazione.

Art. 2

Ingredienti.

Le materie prime di base che configurano, dunque, il "brodetto alla vastese" (***lu vrudátte a la uaštaréule***) sono alcune varietà di pesce rigorosamente bianco, appena pescato, pressochè vivo (*vive vèive*), e - oltre la scarsa acqua (***l'àcche***) - ancora: l'olio extra vergine d'oliva dop (***l'ujje bbéune nuštráne***), l'aglio bianco (***l'àjje***, pl.: ***l'èjje***), i pomodori locali freschi, detti "mezzi tempi" (***li mizze timbe***) i quali, a causa della loro stagionalità, vanno surrogati - nella stagione improduttiva - con la variante "a susina" (***li pammadéure a llàcine***), il peperone verde dolce e fresco (***lu pipàune***, pl.: ***li pipìune***), il sale (***lu sále***), il prezzemolo (***lu pirdisánne***); mentre il basilico (***la vasanichéule***) risulta alternativo non consigliato (bensì suggerito come aromatizzante per i pomodori stessi); pure facoltativo risulta il peperoncino rosso (***lu diavilálle***) fresco e piccante, per ragioni di gusto personale.

Tutti gli ingredienti elencati, sono da intendere, come già detto ma è utile ripetersi, freschi e rigorosamente prodotti tra mare, colline e orti vastesi.

Le varietà di pesce sono le seguenti, ognuna di dimensioni mediane e, quindi, da non tagliare affatto: la triglia (***lu risscéule, lu russciulátte***, pl.: ***li rissciùle, li russciulètte***), la sògliola (***la sfòjje***, l'antica ***palàje***; ma l'usanza popolare prediligeva la meno ricca ***suacia***, ossia la nota ***ciangátte***), la gallinella o capone (***la mazzulèine, lu cucciulàune***, pl.: ***li cucciulìune***), il merluzzo o nasello (***la mirlicce***), la tràcina o pesce ragno (***lu gragnilátte***, pl.: ***li gragnulètte***), lo scòrfano (***lu scròfene***, pl.: ***li scrùfene***), la piccola razza liscia (***l'ucchialèine***, detta pure, nel liberatorio gergo marinaro, ***la friggnitèlle***), la piccola seppia (***la scarpitèlle***), la cicala di mare (***la panòcchie***, pl.: ***li panùcchie***); la cozza (***la ciòcchela náire***) e la vóngola (***la ciòcchela bbiànghe***: pl.: ***nèire e bbiènghe***), sono da considerarsi maggiorative, perché alterano verso l'alto il già raggiunto equilibrio organolettico del *recipe*.

[Una volta stabilito l'ideale contesto ittiologico di riferimento, tuttavia, occorre delineare una ragionevole lista d'alternanza di almeno alcune varietà di pesce - sempre rigorosamente ***bianco***, anche se in antico quello ***azzurro*** (o ***verde*** che si voglia) era spesso presente per mere ragioni di appetenza epocale di popolo -, che si rendono necessarie per surrogare le inevitabili assenze stagionali; pertanto, i seguenti esemplari che corrispondono, peraltro, quasi del tutto paritariamente a quelli elencati più sopra e alle loro valenze di ricetta, sono da ritenersi degni di tale classificazione, senza prescindere dalle considerazioni di contesto storico-culturale, illustrate a parte: il ghiozzo (***lu mizzàune***, pl.: ***li mizzìune***), la lucerna (***lu voccangápe***), il sarago (***lu sbarràune***, pl.: ***li sbarrìune***), la rana pescatrice piccola (***lu róspe, la piscatrèice***), la donzella (***lu 'ndrecciaràite, la cerchie***, pure liberatoriamente ***lu quàzze di rrà***), la cépola (***lu 'ndrecciadáite***, ma pure denominato ***sgrujàzza ràssce***), il pesce San Pietro (***lu Sam Bitre***), la mòrmora (***lu mórme'***, pl.: ***li múrme'***), il gattuccio (***lu quaccinèlle***, pl.: ***li caccinìlle***), la razza chiodata da spellare (***la rásce***), la boga (***la ópe, la bbóbbe***), il muggine di piccola taglia (***la mijèlle: la mijellàite, lu ciàfene cininne***; con le riserve del caso verso certa asinina ignoranza di radice popolare; il "nostro" è pesce ***bianco*** e non ***azzurro***!...e, una volta per tutte, si prenda nota critica dalla pregiata *Zuppa col brodo di muggine* del grande Pellegrino Artusi!), l'ombrina (***lu vocca d'éure***), il pesce mandorlo (***lu pássce mènnele, lu sgurzàune***, pl.: ***li sghirzìune***), la ricciola (***la' lèicia grósse***: di evidente licenza ittiologica, tra citato *pesce bianco e azzurro*, assieme ad altro raro caso in elenco), lo sciarrano (***lu scarpenáre***, pl.: ***li scarpinére***), il grongo (***lu vrónghele***, pl.: ***li vrùnghele***), il calamaro (***lu qualamáre***, pl.: ***li calamére***), il pólipo (***lu puàlepe***, pl.: ***li pìlepe***), lo scampo (***lu squàmbe***, pl.: ***li schèmbe***), il gambero di sabbia (***lu salàppece***, pl.: ***li salèppece***), il favollo (***lu pilàuse***, pl.: ***li pilìuse***), il cannolicchio (***lu quannèlle***, pl.: ***li cannìlle***), assieme a mitili e conchiglie assortiti: come cappe, campanili, mezzelune, patelle e torricelle (***mìusce, vìmete, cambanèile, bbummalètte e turricialle***).

Da ultimo, dev'essere tenuto presente anche un elenco di altre varietà, non proprio secondarie - rispettando esattamente talune condizioni normative e basso/economiche d'altra remota epoca, di riferimento storico/antropologico -, ma che ancor oggi sono

neglette a causa della loro supposta povertà nutrizionale, un tempo di fatto ignorata: il busbane (***lu sbáne***), il sùghero (***lu sìure***), la suacia (***la ciangátte***, peraltro, già menzionata nella ricetta, in luogo della meno povera *sogliola*), la cheppia (***la cchiáppe***), l'aguglia (***lu crastavidélle***), il pesce sciabola (***la ssciábbele***), il tòtano (***lu tótere***, pl.: ***li tùtere***), il pesce spada (***lu pássce spáte***), la sarachina (***la papaléine***), il bianchetto (***lu pesciarrèise***), il nasello bastardo (***lu pupattàune***, pl.: ***li pupattìune***), il granchio di sabbia (***lu grànge***, pl.: ***li grènge***), la chiocciola di mare (***la ciammajjèiche***), i piedi di pellicano (***li crucitte*** o i marottiani ***garagòli***), la peveraccia venere, (***la paparózze***), il cetriolo di mare, ossia il salgariano *trepang* (***lu quâzze marèine***, pl.: ***li chèzze marèine***); e con esclusione di *cernia, murena, torpedine, rombo, orata, spigola, passera, anguilla*, assieme a *sarde e sgombri*, e ad altri esemplari da taglio e di taglio e prerogative gastronomiche adatti a diversa destinazione.]

Art. 3
Modalità di preparazione e di realizzazione.

Ordine di lavoro: *pulire i pesci; preparare gli ingredienti; allestire la teglia; cottura.*

A) Pulitura del pesce fresco di dose.
Poiché il "brodetto alla vastese" (***lu vrudátte a la uašiarèule***) non è piatto collettivo, si procede a nettare gr. 450 di pesce (l'antica *libbra e mezza*) destinati al singolo commensale, e come rigoroso "piatto unico"; innanzitutto si eviscerano delicatamente tutte le varietà e si lavano, sotto abbondante acqua corrente fredda, facendo attenzione a non privarle delle teste; cura particolare, tuttavia, va riservata alla pulitura del mollusco (con la delicata estrazione delle sacche del nero, per altra golosa destinazione culinaria), del crostaceo e delle eventuali bivalve (non si privano di alcunché, tranne che del ciuffo con i filamenti di bisso) che si sciacquano, anch'esse, ripetutamente. Ognuno degli esemplari elencati si depone a sgocciolare dentro una fondina in attesa delle altre operazioni che seguono.

B) **Preparazione degli altri ingredienti.**
A disposizione per questa operazione esecutiva, vanno tenuti:
- due bicchieri di olio extravergine dop;
- due spicchi d'aglio bianco sgusciato e soltanto affettato;
- un grosso peperone verde tagliato a lische;
- 300 gr. di pomodori freschi spezzettati e lasciati aromatizzare a freddo (è qui che può essere utilizzato anche l'alternativo basilico, ma solo sotto forma di semplice odore; in ogni caso, da togliere al momento della cottura);
- un mazzetto di prezzemolo;
- sale;
- peperoncino rosso piccante e fresco (eventuale).

C) **Allestimento della teglia** [***la tijèlle (di cràite)***].

Nella larga teglia di coccio, a bordo ribassato - e anch'essa di insostituibile fabbricazione artigianale del territorio vastese: prodotto dalla *creta* locale, elaborata dal nostro provetto ***pignatàre*** (pl.: ***li pignatére***) -, si versa pochissima acqua e quasi tutto l'olio già predisposto, riservandosene una piccola porzione per eventuali esigui rincalzi (assieme ad poca acqua intiepidita); sempre a freddo, si aggiunge l'aglio affettato unendo le lische di peperone verde; una volta sul fuoco moderato, dopo che il bollore diventa incipiente, si tuffa tutto il pomodoro già aromatizzato; su fuoco appena accresciuto, si aggiusta di sale e si unisce il prezzemolo spezzettato a mano; la cospicua liquidità del pomodoro, completa la fase relativa all'intingolo (***la vréute***).

D) **Cottura.**

Aumentato di vigore, il fuoco provocherà subito il borbottio del bollore pieno: in questo preciso momento, sul siffatto letto alimentare - liquido, colorato e caldissimo -, si adagiano delicatamente i vari esemplari di pesce mondato, per severo ordine di durezza: prima il crostaceo, la piccola razza e il mollusco; quindi la gallinella, lo scòrfano e la tràcina; quasi immediatamente dopo, ma sempre con lentezza, la triglia seguita dalla sogliola (o suacia che sia) e dal merluzzo. Questa operazione sarà condotta con grande cura, affinchè nessuna dannosa sovrapposizione delle elencate varietà, possa verificarsi.

Il coperchio, immobile, garantirà il completamento della cottura attraverso 15 buoni minuti; al termine dei quali, se la deposizione dei singoli pesci è stata eseguita con lo scrupolo di successione illustrato, la cottura finale risulterà completa, contemporanea e conclusiva per ogni varietà; durante questo tempo, è permesso di far muovere il pesce - e il suo articolato condimento! -, solo attraverso un'abile manovra di leggera oscillazione in senso rotatorio: beninteso, con il sollevamento del coccio tramite i suoi due piccoli manici.

Al volgere conclusivo dell'indicato tempo di cottura, è finalmente consentito di adagiare sopra l'intingolo bollente le poche ***ciòcchele*** facoltative, perché vi si aprano in fragranza entro pochi secondi.

Ma l'atto finale della liturgica ***scoperchiatura*** deve avvenire - in modo da liberare il beato l'effluvio che non è concesso proprio di dissipare -, letteralmente, sotto i sensi dello sbalordito commensale.

Il quale, da raffinato buongustaio - qualità essenziale per la degustazione di una tale leccornìa: e va detto in particolare, nell'ambito caro a Orio Vergani, l'Accademia! -, solo allora vi spezzetterà sopra il freschissimo peperoncino piccante (***lu diavilálle***: atto destinato a chi se ne renderà ***gourmet*** raffinato), di nostro tradizionale epilogo culinario.

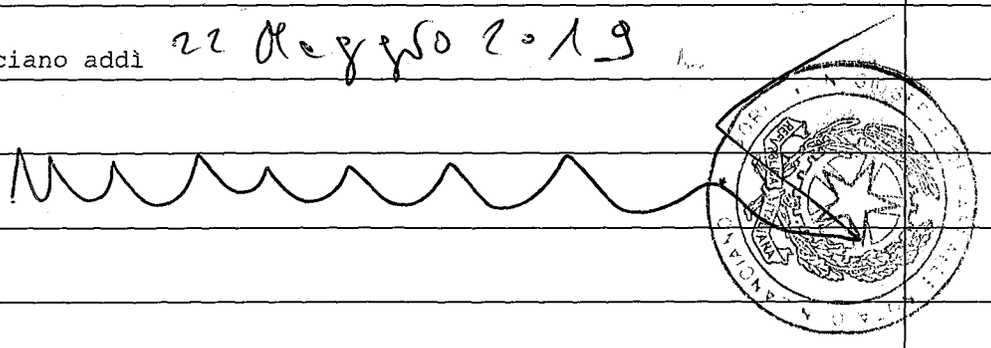
[**Nota di costume.** In epoca non assai remota (sec. decimonono) questo singolare e delicatissimo piatto - benchè nell'ovvia assenza del "futuro" pomodoro e, in pratica, del tutto discosto dal grossolano (sebbene di privilegiata destinazione alto-borghese)

Brodecto de sipie et de polpe: quello giallo pallido e distante da qualsiasi infondata parentela, tramandatoci dall'*Anonimo Meridionale del Primo Quattrocento* - veniva consumato con l'addizione di fette di pane abbrustolito e opportunamente trattato con aglio, olio, sale; niente a che vedere, dunque, con l'ingrediente similare e del tutto secondario, tra gli altri, in quella folta prescrizione antica. Per noi buongustai d'oggi, tuttavia, rappresenta richiamo ineludibile al complemento naturale di ricetta: l'uso del pane, imbevuto ad arte nel delizioso intingolo e consumato sempre con sobrietà - si badi bene, di qualsivoglia fattezza e manipolazione, purché casereccio - costituisce gesto rituale distintivo, perché il brodetto non è crapula (infatti, va escluso con fermezza ogni accostamento al millantato consumo di spaghetti per il recupero di intingolo eccedente: trattasi di delirante gozzoviglia pre-moderna); una precedente variante ancor più golosa, ma piuttosto greve, era rappresentata da fette di pane fatto in casa e passate a *croccare* in olio puro bollente. L'indispensabile accompagnamento enologico, inoltre, non può prevedere che vino rigorosamente bianco, morbido e fresco. Infine, sul piano critico-gastronomico contemporaneo, è bene sapere che questo studio approfondito propiziò il gemellaggio di cucina alieutica tra Vasto e Fano - incontro avvenuto nel giugno 2009 a Palazzo D'Avalos, con fuochi a confronto e degustazione pubblica - alla presenza delle rispettive autorità: la storica occasione servì per rendere di pubblico dominio la differente cultura tra le due note civiltà della tavola alieutica, naturalmente in tema di *brodetto* d'appartenenza].

Vasto, 27.02.20178

(Pino Jubatti)

La presente copia xerografica composta di pagine sedici è conforme al suo originale.

Si rilascia per uso consentito dalla Legge.

Lanciano addì 22 Maggio 2019