



## Disciplinare brodetto alla Sangiorgese

Il brodetto è una specialità preparata e conosciuta sulla costa adriatica da Vasto a Trieste, le elaborazioni sono molteplici e personalizzate da paese a paese e da famiglia a famiglia, è costituito essenzialmente da piccoli pesci o pesci più grandi tagliati a pezzi, generalmente di scarso valore economico ma freschissimi e può avere delle varianti tipologiche a secondo della stagionalità di pesca..

La storia narra che la prima zuppa di pesce o brodetto fu quella preparata da Venere in persona per placare Vulcano che dubitava della fedeltà della dea. Nella letteratura gastronomica viene citata la “zuppa alla Marinara dei Focesi” (antica popolazione greca risalente all’VIII-VII secolo a.C. fatta con cipolla, olio di oliva e pesci vari. Anche l’origine dei brodetti della costa adriatica si fanno risalire ai greci che sbarcavano sulle nostre coste tra il VII e il IV secolo a.C.

### 1) PRINCIPI GENERALI:

Le fonti per la stesura di tale disciplinare sono essenzialmente orali, raccontate da marinai e da famiglie storicamente dedite alla pesca.

Alcuni ristoranti come “Davide”, “il Faro”, “Adriatico”, “Ciccì”, “Campanelli” “I Tre Nodi”, “Delfino Verde” di Porto San Giorgio hanno apportato alcune modifiche a tale ricetta, interpretando soggettivamente il numero e le specie dei pesci, spezie e condimenti.

Il disciplinare deve essere inteso con lo spirito storico di un tempo dove la conservazione e la globalizzazione non esistevano, quindi divieto di usare alcuni ingredienti:

- **Divieto assoluto di uso di pesce congelato**
- **divieto di utilizzo di pesce proveniente da zone di pesca diverse dal Mare Adriatico e in senso stretto, uso di pesce proveniente dalla zona di pesca del Compartimento Marittimo di Porto San Giorgio, Civitanova Marche e San Benedetto del Tronto.**

Il **Brodetto** era il pranzo, la cena, e la colazione dei pescatori in mare Adriatico; nato per assolvere una funzione principalmente alimentare esso, pian piano, in lenta evoluzione é assurto a piatto di alto valore gastronomico.

Sulle paranze del '600 il cuoco di bordo confezionava il **Brodetto** adoperando esclusivamente il pesce azzurro, in particolare sarde, pesci avanzati o rovinati dalle reti, che cuoceva in un liquido denominato "**mesa**", un miscuglio di acqua e aceto (acqua di mare naturalmente), perché il sale allora era beneficio delle famiglie ricche e quindi con l'acqua di mare si ovviava all'inconveniente.



### ***RICETTA DEL BRODETTO ALLA SANGIORGESE PREPARATA IN MARE DAI PESCATORI (dose per 10 persone)***

#### ***Ingredienti:***

***Pesce: Sgombro, Gattuccia di mare, Merluzzo (Nasello), Suro, Scorfano, San Pietro, Gronco, Rosciolo (piccola triglia tipica della nostra zona), Arfaciu (Merlano), Sfoggia (Sogliola), Baraccola (Razza), Coda di Rospo (Rana Pescatrice), Tracina (Pesce Ragno), Mazzolina (Gallinella di Mare), Bocca' n cao (Pesce Prete), Panocchia (Cicala di Mare), Totani (mollusco simile a una piccola Piovra), Seppia, Calamaro, Moscardino, Scampo, Gambero o Mazzancolla. Kg 1,5 circa.***

***Olio extra vergine di oliva 380 gr., Peperoncino ½ tagliato sottile, Acqua di Mare (sale) quanto basta, Aceto (vino andato a male) ¼ di litro, Aglio 5 spicchi o Cipolla Pane raffermo o secco.***

***Pulire e lavare con acqua di mare o acqua salata, il pesce, Tagliare a pezzi i pesci grandi. In una cazzeruola versare l'olio extravergine di oliva, l'aglio e sistemare il pesce a strati tenendo conto dei tempi di cottura delle singole specie, tra uno strato e l'altro mettere un po' d'aglio, olio, un pizzico di sale, il pepe o il peperoncino. A preparazione ultimata versare l'aceto, il rimanente olio e le spezie. Coprire il tegame con un coperchio e cuocere il tutto a fuoco molto lento per circa 30 minuti. Presentare a tavola nel tegame di cottura dopo averlo lasciato sbollire. Versate il BRODETTO sulle fette di pane o sulla polenta disposte nelle scodelle e servire.***

## **RICETTA DEL BRODETTO ALLA SANGIORGESE PREPARATA DALLE FAMIGLIE DEI PESCATORI**

Nell' '800 e fino al '900 il Brodetto si evolve e diviene l'alimento base delle famiglie dei pescatori. La "**muccigna**" l'insieme cioè degli scarti di pesce non commerciabile per pezzatura e qualità, veniva cotto dalle mogli dei pescatori unito a verdure e aromi: vera preparazione di cucina dunque, che permetteva alla famiglia di ottenere tutti gli apporti nutritivi di cui l'organismo necessitava. Erano presenti infatti in esso, non solo le proteine del pesce, ma anche i sali, le vitamine delle verdure e gli amidi del pane o meglio della polenta che, passata sulla graticola, si poneva in fondo alla terrina in cui si versava la zuppa calda. Ancora oggi si usa porre il pane o la polenta arrostiti sotto il Brodetto, ma l'insieme dei pesci è molto più raffinato e sofisticato; pesce bianco, crostacei e molluschi pregiati, aromi e spezie fanno di questo piatto una preparazione fra le più complesse, ma certamente una delle più gustose della cucina marchigiana.



### **RICETTA - Dose per 10 persone -**

***Pesci: Palombo, Razza, Seppia, Panocchia, Scampi, Cozze, Vongole, Lumacone, Scorfano, Pesce Ragno, Merluzzo, Triglia, Sgombro, Cefalo, Pesce San Pietro, Rombo Chiodato, Calamari, Rana Pescatrice, Gronco, Gattuccia, Mazzancolla, ( il tutto circa Kg. 1,500).***

***Diversi: pomodori (poco maturi) gr. 300, salsa di pomodoro (quanto basta), un mazzetto di prezzemolo, 5 spicchi d'aglio, peperoncino piccante 1/2 circa tritato, aceto di vino bianco 1/4 di litro, olio di oliva di frantoio 380 cc., sale quanto basta, 10 fette di pane o polenta tostati alla brace.***

***Preparazione: Pulire bene il pesce prescelto, lavarlo e lasciarlo sgocciolare. Cospargere il fondo di un tegame (si usava di terracotta smaltata) con aglio e prezzemolo tritati e pomodoro in pezzi, sistemare sul fondo una parte delle vongole, cozze, seppie e calamari tagliati in pezzi, il resto del pesce in ordine sparso a strati tenendo presente che le triglie, gli scampi e il rimanente delle cozze vanno in superficie. Sempre tra uno strato e l'altro va messo il pomodoro, il prezzemolo e l'aglio. Aggiungere la salsa di pomodoro sciolta con l'aceto, l'olio, il peperoncino. Coprire il tegame con un coperchio e cuocere il tutto a fuoco molto lento per circa 30 minuti.***

***Presentare a tavola nel tegame di cottura dopo averlo lasciato sbollire. Versate il BRODETTO sulle fette di pane o sulla polenta leggermente tostate già disposte nelle scodelle e servire.***

## **2) LIMITAZIONE TERRITORIALE:**

Il **Brodetto alla Sangiorgese** è quello preparato nel territorio compreso tra il fiume Ete Vivo e il fiume Tenna.

## **3) FINALITA':**

Il disciplinare ha come obiettivo quello di conservare la memoria storica del "**Brodetto alla Sangiorgese**" e indicarlo come punto di riferimento ai cuochi e alle famiglie della zona.

L'intento è quello di dare delle indicazioni di massima e orientamento fra le innumerevoli ricette del brodetto agli operatori superando la soggettività e orientare il pubblico verso una ricetta che si avvicina maggiormente ai costumi e alla ricerca storica non sottovalutando la qualità e i sapori.

## **4) REGOLAMENTO E USO DEL MARCHIO:**

Il marchio elaborato dall'Assessorato al Turismo del Comune di Porto San Giorgio sarà lo strumento che permetterà agli operatori gastronomici di realizzare "**Il Brodetto Alla Sangiorgese**". L'assessorato al Turismo nominerà una commissione di esperti che avranno il compito di vigilare sull'uso del marchio e sul rispetto del disciplinare.