

SAPORI D'ABRUZZO

Un pranzo completo con il brodetto di pesce alla Pinetese

Con una spesa di 15-20 euro a persona lo chef Di Remigio invita a preparare un piatto della tradizione marinara



CLAUDIO DI REMIGIO
chef e titolare del ristorante
Conchiglia d'Oro di Pineto (Te)

di **Stefania Mezzina**
PINETO

È il brodetto, apprezzato piatto marinaro che per secoli ha costituito il principale elemento, se non l'unico pasto dei pescatori, la ricetta di questa settimana. Si tratta del Brodetto alla pinetese, cucinato alla maniera dello chef Claudio Di Remigio, titolare del ristorante La Conchiglia d'Oro, insieme al socio Antonio Di Nicola.

«Ovviamente viene realizzato con il pesce fresco; sogliola, rana pescatrice, calamaro, seppia, razza, mazzolina, ragnolo e pesce prete, merluzzo, e ancora i crostacei, quali scampi, panocchie, mazzancolle, ma in caso di mancato reperimento di alcuni tipi di pesce si possono sostituire con la triglia, lo scorfano o il totano.

Nel realizzarlo», spiega lo chef originario di Gellino Attanasio, che dopo aver frequentato la scuola alberghiera a Silvi Marina si è diplomato a quella statale di Pescara «utilizzo mezzo cucchiario di olio extravergine di oliva, cipolla tritata, tre quattro spicchi di aglio interi, che poi elimino mentre passo il pomodoro, dopo averlo sbollentato e privato dei semi e della pelle, certamente secondo la stagione. In questo caso utilizzo quello conservato nelle bottiglie di produzione artigianale, in mo-

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 kg di pesce così: sogliola, rana pescatrice, calamaro, seppia, razza, mazzolina, ragnolo e/o pesce prete, merluzzo, scampi, panocchie, mazzancolle, olio extravergine di oliva, 1/2 cucchiario cipolla tritata, 3-4 spicchi di aglio interi, sale, passata di pomodoro, prezzemolo, peperoncino dolce tritato. 1 peperoncino piccante. **Costo ingredienti: 60/80 euro**
Nella padella con l'olio inserire cipolla, aglio, poco peperoncino dolce tritato, peperoncino piccante, soffriggere leggermente e aggiungere calamari, seppie, panocchie, rosolare qualche minuto quindi rimuovere le panocchie e aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale, un paio di mestoli di acqua, secondo la quantità di pesce. Cuocere per amalgamare la salsa, aggiungere i pesci partendo dalla mazzolina, razza, rana pescatrice, ragnolo, e cuocere 4/5 minuti, poi aggiungere il restante pesce e cuocere per altri 4/5 minuti. A cottura ultimata aggiungere poco prezzemolo, pane abbrustolito e poco olio a crudo.

do che sia dolce e non vada a coprire il profumo del pesce. Scelgo di arricchirlo con il peperoncino poco, dolce, tritato, e quello piccante intero, che successivamente può essere rimosso. Dopo aver fatto soffriggere leggermente calamari seppie e panocchie rimuovo queste ultime, che inserirò successivamente quasi al termine della cottura, con gli altri crostacei.

L'ulteriore elemento importante, indicato dallo chef, è che l'acqua aggiunta successivamente vada a coprire in buona parte il pesce in cottura.



LA PREPARAZIONE



- Pulire sogliola, rana pescatrice, calamaro, seppia, razza, mazzolina, ragnolo, pesce prete, merluzzo, scampi, panocchie (cicale) e mazzancolle
- In padella mettere olio, cipolla, aglio, peperoncino dolce tritato, peperoncino piccante intero. Soffriggere leggermente e aggiungere calamari, seppie, e cicale
- Fare rosolare, rimuovere le cicale, aggiungere passata di pomodoro, sale e acqua. Aggiungere gallinella, razza, rana pescatrice, ragnolo e cuocere 4/5 minuti
- Aggiungere il restante pesce e le panocchie rimosse e cuocere per 4/5 minuti. A cottura ultimata aggiungere prezzemolo, olio e guarnire con pane abbrustolito

IL VINO



Il Tauma dell'azienda Pettinella
Il Trebbiano dell'azienda Masclarelli

COSA BERE CON IL BRODETTO

Rosato e Trebbiano a tavola

Selezionato dalla cantina del ristorante che offre etichette regionali, nazionali ed estere il vino consigliato per accompagnare il Brodetto alla Pinetese. «Trovo che al pesce si possa abbinare benissimo anche un vino rosso», dice Pierluigi Renzi, responsabile di sala al Conchiglia d'Oro «ma la mia indicazione è verso il Tauma rosato della azienda agricola Giuliano Pettinella di Silvi

Marina, le cui uve provengono da due piccoli vigneti nel comune di Tocco Casauria e Silvi. Si tratta quasi di un vino che non prevede l'utilizzo di lieviti selezionati». Renzi consiglia anche il Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicali dell'azienda Masciarelli, 14 gradi, dal colore giallo paglierino e un bouquet intenso ed elegante, che si accosta bene a piatti di una certa struttura.

DOMENICA PROSSIMA
Gnocchi di zucca su letto spiccioli
dello chef Anna Scatena