

Peppino Lettere

# **BRODETTI E ZUPPE DI PESCE**

Alcune ricorrenti ricette di brodetti e zuppe di pesce  
nelle varie regioni d'Italia

Ianieri Edizioni – Fondazione Pescarabruzzo

## **PRESENTAZIONE**

*Gli appassionati di cucina marinara potranno trovare in questo volume ottime ricette culinarie provenienti dalle esperienze enogastronomiche dell'autore, raccolte attraverso numerosi viaggi nella nostra penisola. Un'accurata selezione delle migliori ricette d'Italia, tra brodetti e zuppe di pesce, accompagnerà il lettore alla scoperta della grande varietà gastronomica italiana, perché la nostra cucina ha diverse anime, tutte legate al proprio territorio, persino all'interno di una stessa regione. Il brodetto di pesce, in particolare, è il piatto emblema della cucina Adriatica, nato come pietanza povera del pescatore anche per la difficoltà di vendere un basso prodotto. Oggi la zuppa ha assunto un significato totalmente diverso rispetto al passato, dal momento che include diversi frutti di mare ed è dunque considerato un piatto molto ricco, sottolineando come ciò che era una necessità di vita per i pescatori, oggi fa parte del nostro buon gusto per alimentarsi fino a diventare nella ristorazione una pietanza molto ricercata. L'altro aspetto interessante di questo volume risulta dall'approfondimento degli usi e dei costumi delle genti di mare. Un tempo, infatti, il lavoro dei pescatori degli usi e costumi delle genti di mare. Un tempo, infatti, il lavoro dei pescatori consisteva nel vendere la parte migliore del ricavato della pesca, mentre il rimanente, composto da pesci rotti, piccoli e poco presentabili perché rimasti impigliati nelle reti, era utilizzato per la cottura del brodetto consumato a bordo dei pescherecci. La preparazione era fatta con ciò che la natura metteva a disposizione, per questo si utilizzava dell'acqua di mare versta in una pentola di rame e l'aggiunta delle parti di pesce scartate permetteva di ottenere un sugo particolarmente saporito. Nonostante il brodetto di pesce possa apparire un piatto molto semplice da cucinare, in realtà per poterlo servire a tavola si richiede una elaborata preparazione da parte del pescatore o del cuocinere. Tuttavia, in questa raccolta di ricette l'autore fornisce tutti gli elementi utili ed i consigli per far esplodere al meglio sapore e profumi di zuppe e brodetti di ottima qualità, facilitando anche la familiarità con tradizioni culturali davvero non trascurabili di tante comunità locali.*

*Prof. Nicola Mattoscio  
(Presidente Fondazione Pescarabruzzo)*