

Testo *Ivan Masciovecchio*

# GUSTO E PROFUMO DEL BRODETTO DELL'ADRIATICO

*Nato in origine come piatto povero,  
oggi è considerato una vera e propria  
pietanza gourmet*

**A** tavola la gastronomia giuliese trova il suo compimento in una semplice ma gustosa cucina di mare, in cui il piatto principe è rappresentato senza dubbio dal **brodetto**. Un tempo pietanza povera della mariniera, realizzata direttamente a bordo con gli scarti del pescato giornaliero, oggi è considerato una vera e propria leccornia. Giocando su pur minime differenze esecutive capaci comunque di alimentare sterili guerre di campanile, Giulianova, Pescara, San Vito Chietino e soprattutto Vasto, da sempre se ne contendono il primato e l'unicità della preparazione. Scorfano, gallinella, palombo, tracina, triglia, seppia, inserite nel tegame una alla volta a seconda della consistenza, i pesci prin-

cipali utilizzati per la sua realizzazione. Nel tempo, facendo storcere il naso ai puristi della tradizione, sono state aggiunte altre specie poco ortodosse come scampi e rane pescatrici; qualcuno vorrebbe addirittura si evitasse anche l'aggiunta di cozze e vongole, che invece ormai in molti usano per donare un ulteriore timbro iodato alla succulenta pietanza.

Dove si raggiunge l'unanimità è invece sul divieto assoluto di utilizzo del pesce azzurro, che al limite può essere proposto in un *guazzetto* esclusivo.

Il periodo migliore per assaporare tutta la bontà del *brodetto alla giuliese* si colloca tra agosto e fine autunno quando sia le carni dei pesci che il pomodoro che le condisce acquisiscono più sapore e consistenza, donando a questo straordinario piatto della tradizione il gusto deciso e unico della terra e del mare d'Abruzzo.

