

Brodetto di pesce:

Nell'Adriatico praticamente si ha una ricetta diversa ogni pochi chilometri di costa: solo nelle Marche infatti, in poco più di 160 km, si hanno 4 preparazioni tipiche codificate, che si differenziano non tanto per il tipo di pesce utilizzato quanto per alcuni ingredienti che insaporiscono le ricette. Così, se a **Fano** il colore rosso è dato dalla conserva diluita nell'olio, con aggiunta di acqua e aceto, ad **Ancona**, si usa salsa di pomodoro che dà maggiore freschezza e consistenza al brodo. Più a sud, a **Porto Recanati**, il brodetto diventa giallognolo in quanto nella preparazione rientra la zafferanella, uno zafferano selvatico che cresce sulle pendici del Monte Conero. A **San Benedetto del Tronto**, ultimo baluardo costiero marchigiano prima del vicino Abruzzo, il pescato è insaporito da aceto, pomodori verdi e peperoni, per una versione di questo piatto più pungente e vigorosa nei sapori.

Il **Brodetto fanese** è un prodotto tipico di Fano, città che si affaccia sul mare in provincia di Pesaro, nelle Marche. Normalmente nella prima metà di settembre, si tiene il Festival Internazionale del Brodetto. Una zuppa di pesce che si prepara tradizionalmente in questa città da quando esiste il mestiere del pescatore.

Secondo la ricetta ufficiale della **Confraternita del Brodetto** si devono usare esclusivamente: canocchia, gattuccio, mazzola, pesce prete, rana pescatrice, razza, pesce San Pietro, scorfano, seppia e tracina. Normalmente il brodetto viene servito accompagnato da **crostini di pane**, con le quali non si può non fare la scarpetta alla fine. Il segreto per riuscire a cuocere tutti i pesci in modo impeccabile? Aggiungerli secondo la loro misura, dal più grande al più piccolo, in modo da far cuocere tutte le polpe allo stesso modo.

Gli ingredienti per 4 persone sono:

- 2 Kg di pesce (che sarebbero 3/4Kg di pesce non ancora pulito)
- 1/4 di bottiglia da un 1l di olio extravergine di oliva (toscano!)
- 6 cucchiaini di aceto di vino,
- 2 bicchieri di acqua,
- 1 tubetto di doppio concentrato di pomodoro,
- 1/4 di cipolla,
- 1 spicchio d'aglio,
- sale, pepe fresco da macinare

Come si prepara il Brodetto di Fano:

Come prima cosa, bisogna eviscerare e pulire bene il pesce. Trita aglio e cipolla e mettili a soffriggere con dell'olio extravergine di oliva in una casseruola bassa e larga (con una misura di circa 40 cm di diametro).

A questo punto, diluisci il concentrato di pomodoro con l'acqua e l'aceto e aggiungilo al soffritto mescolando. Quando riprenderà il bollore, aggiungi le seppie e poi gli altri pesci, eccetto le canocchie. La regola da seguire è quella di iniziare da quelli più grossi e mano a mano aggiungere gli altri. Aggiungi il sale e il pepe e fai cuocere il tutto per 20-25 minuti. Durante gli ultimi 5 minuti aggiungi le canocchie e poi servi ben caldo.

