



Viedelgusto

“saponi
in movimento”

Marche

TRA GOLOSITÀ DI TERRA E DI MARE

EMOZIONE ALTO ADIGE
VAL VENOSTA IN AUTUNNO

STOCCOLMA
LA CITTÀ ARCIPELAGO

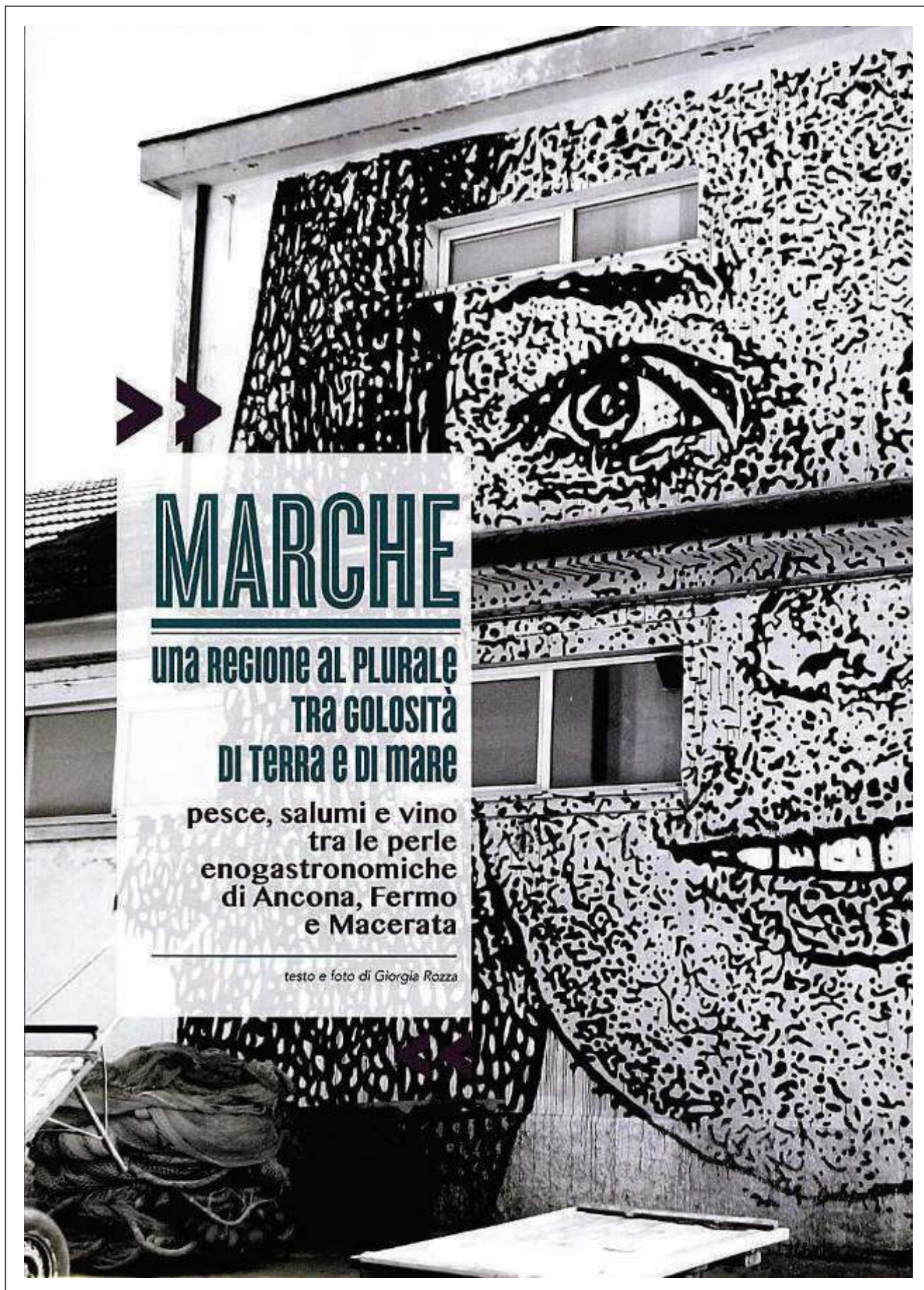
CIOCIARIA
DA RISCOPRIRE

ISSN 1126-5418



9 771126 541005

20010>





Da quando Antonio Micucci, il capitano dell'omonimo peschereccio che ci ospita a bordo, ha azionato il motore e dalle banchine del porto di Ancona sta facendo rotta verso il Monte Conero, su un mare così azzurro che è difficile crederci, dobbiamo urlare per sentirci, complice il vento frizzante che muove l'aria luminosissima. Questo giro che cavalca le onde l'ha organizzato Tipicità per festeggiare i vent'anni del **Made in Marche Festival**, manifestazione che ogni anno organizza a Fermo in primavera. La fiera è una vetrina per far conoscere a tutta l'Italia le eccellenze enogastronomiche, ma anche turistiche e artigianali, di una regione stupenda che, fino a ora, ha sempre vestito un po' i panni della Cenerentola del turismo di massa.

Si chiacchiera con il capitano che spiega come funzionano gli strumenti di bordo per la rilevazione dei banchi di pesce azzurro, unica tipologia da lui pescata. E sono strumenti assai più raffinati di quanto ci si potesse aspettare da questo ruvido peschereccio così simile, per i non addetti ai lavori, a "quelli di una volta". A bordo c'è anche Adriana Celestini che, oltre a essere Assessore al Commercio di Ancona e Presidente della Commissione Pari Opportunità della Regione, è soprattutto "una donna della pesca", come lei stessa ama definirsi. E non solo perché nel passato ha lavorato nell'azienda ittica di famiglia, ma perché nel 2004 è stata socia fondatrice e Presidente dell'Associazione Penelope - donne nella pesca che rappresenta, a vario titolo, tutte le figure femminili che lavorano nel settore ittico. L'equipaggio del nostro peschereccio, però, è costituito da soli uomini: il capitano e un manipolo di giovani senegalesi e marchigiani.

Ecco che ci lasciamo alle spalle il porto reso un'opera d'arte globale nell'estate 2008, quando gli artisti che parteciparono alla terza edizione di Pop Up - organizzata dal MAC (Movimento per l'arte contemporanea) - decorarono tutti gli edifici, come il mercato del pesce azzurro, sulla cui facciata campeggia un murales che raffigura un volto femminile.

FOTO: Mercato del pesce azzurro



PAGINA SINISTRA, FOTO A SINISTRA: Alici fritte
 FOTO A DESTRA: Bruschette con alici
 FOTO PAGINA DESTRA: Conero Due Sorelle



DAI PRODOTTI ITTICI DELL'ADRIATICO ALLO STOCCAFISSO DELLE LOFOTEN

Mentre sulla nostra destra sfila l'imponente mole del Duomo di Ancona dedicato a San Ciriaco e posto sul Colle Guasco, la Celestini spiega: «Qui, ma anche in tante altre parti d'Italia e del mondo, le donne hanno sempre lavorato nella piccola azienda ittica di famiglia. Poco prima dell'alba, al ritorno dei mariti a terra con i pescherecci carichi, erano e sono ancora loro ad occuparsi di commercializzare il pescato, spesso in mercati distanti per spuntare i prezzi migliori. L'Associazione Penelope è nata proprio con l'intento di far conoscere l'indispensabile ruolo femminile nell'economia del comparto ittico».

È lei che ci racconta di quanto la pesca sia importante per l'economia e la cultura delle Marche ma soprattutto per l'anconetano: «Non si tratta solo della pesca nelle acque adriatiche e del commercio del prodotto locale. I marchigiani sono stati i primi, tra le genti mediterranee, a conoscere e ad apprezzare il merluzzo salato o essiccato. Un tipo di pesce delle acque fredde della

Scandinavia che i norvegesi anticamente barattavano con i proprietari dei nostri cantieri, dove venivano a costruire le loro navi. Un pesce che non aveva bisogno di refrigerazione ebbe, ovviamente, un successo enorme da noi, sia sulla costa sia nell'entroterra. Iniziò così l'importazione dello stoccafisso, di qualità "ragno" dalle isole norvegesi Lofoten, merluzzo essiccato di forma allungata, sottile e leggera, che è diventato nel tempo il protagonista del celebre stoccafisso all'anconetano».

Questo piatto viene cucinato in modi un po' diversi da famiglia a famiglia e da ristorante a ristorante, ma di solito comprende patate, acciughe, olive nere, vino bianco, limone e capperi. Dal nostro mare, invece, viene il brodetto all'anconetano con pomodoro e aromi e tredici tipi di pesce o crostacei diversi, come il numero dei partecipanti all'evangelica Ultima Cena. Continua la Celestini: «Questa ricetta ha come antenato povero "la minestra di sassi", mangiata dai pescatori e dalle loro famiglie in tempi di magra: era fatta con acqua, sassi di mare e pane. I sassi venivano buttati via ma servivano a conferire al pane ammolato un vago sapore di pesce».



DA ANCONA AL CONERO E RITORNO CON PRANZO DI PESCE

Mentre l'assessore parla, il gusto e la vista sono in tripudio, proprio come lo spirito, ammaliato dalla poesia di un paesaggio così selvaggio, che è marino e montano insieme. Mentre lo stomaco si apre a ricevere le delizie delle bruschette condite con verdure sottolio e alici sottaceto offerte dall'equipaggio, si possono ammirare le bianche calette di sabbia e ghiaia che punteggiano la costa del Conero, poco prima di arrivare al promontorio vero e proprio. Raggiungibili solo dal mare o percorrendo tortuosi "stradelli" in ripidissima discesa tra la macchia mediterranea di leccio e corbezzolo (in greco antico questa bacca si chiamava Kómaros e pare abbia dato il nome al Monte Conero), negli anni Sessanta e Settanta queste spiagge erano il rifugio estivo di hippy e nudisti.

Ma ecco che il paesaggio si fa sempre più spettacolare, la costa alza la testa, si increspa, si solidifica in concrezioni di roccia sempre più massicce fino a imporsi in tutta la titanica mole del Promontorio del Conero contrassegnata dalla presenza delle "Due Sorelle", acuminati faraglioni che gli si emergono di fronte, quasi in preghiera, a omaggiare tanta maestà.

Unica parte rocciosa della Costa Adriatica da Trieste al Gargano, il Monte Conero si innalza per 572 metri sul livello del mare e forma un "gomito" ben visibile sulla cartina d'Italia, gomito che, peraltro, ricorda la forma della città di Ancona. Vicino alle "Due Sorelle" ci fermiamo e il capitano riprende la rotta che ci riporta ad Ancona dove, ormeggiati, gustiamo un pranzo luculliano a base di alici fritte a volontà, pantagrueliche porzioni di spaghetti allo scoglio e arate fritte. ✓

TREDICI TIPI DI PESCE E CROSTACEI RENDONO UNICO IL SAPORE DEL BRODETTO ALL'ANCONETANA

