AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

ACCADEMIA ITALIANA CUCINA: APPROVATO DISCIPLINARE PER VERO BRODETTO ALLA VASTESE

15 Giugno 2019



VASTO – Il brodetto alla vastese entra di diritto nel patrimonio gastronomico italiano. Il piatto tipico di Vasto è tutelato dall'Accademia italiana della cucina.

"Il Consiglio di Presidenza – si legge in una nota dell'Accademia – dopo aver valutato la documentazione inviata e la liberatoria dell'Accademico vastese Pino Jubatti, autore del disciplinare del Brodetto alla Vastese, ha approvato la proposta della Delegazione del Vasto di deposito e registrazione della preparazione o ricetta del "Brodetto alla Vastese" in dialetto Lu vrudatte a la uastareule".

Gli Accademici vastesi, avvalendosi delle ricerche di specialisti, appassionati e di fonti storiche e di tradizione, esaminati con cura la ripetitività degli ingredienti usati e dei procedimenti di preparazione, oltre che sulla base di testimonianze raccolte, ritengono che quella depositata presso il notaio Giuseppe Sorrentini di Lanciano, sia la ricetta più conforme agli usi tramandati nel tempo.

"L'importanza – afferma Rocco Pasetti, delegato dell'Accademia vastese – di codificare e tramandare ai posteri la ricetta storica nasce da una necessità culturale, poiché sì desidera non dimenticare il passato, le abitudini, le origini e le tradizioni della propria terra. la ricetta depositata proviene da antiche e personalissime conoscenze culinarie che, tramandatesi oralmente, nel tempo, vengono ritenute degne e meritevoli di formare riferimento imprescindibile per la preparazione del relativo piatto".

"Queste tradizioni – sottolinea Gianni D'Amario, delegato regionale dell'Accademia – costituiscono parte integrante e determinante del patrimonio storico, culturale ed economico delle nostre comunità e sono gravemente esposte ai rischi di ingiustificate alterazioni e contaminazioni che ne stravolgono il significato profondo; proprio per questa ragione un disciplinare o ricetta a cui poter fare riferimento è senza dubbio sinonimo di garanzia e difesa delle tradizioni e delle tipicità territoriali".

Il disciplinare del “Brodetto alla vastese” è stato sottoscritto presso la “Grotta del Saraceno Village” dal Sindaco di Vasto Francesco Menna, dal Consigliere nazionale dell’Accademia Italiana della Cucina Domenico D’Alessio, dal Delegato vastese Rocco Pasetti, dal Delegato regionale Gianni D’Amario, e dagli Accademici locali Adri Cesaroni, Filippo Pietrocola, Beniamino Di Domenica, Livio Antenucci, Ennio Proietto, Luca Jubatti, Francesco Paolo Scarano, Giuseppe Torricella, Corrado Piccinetti e Christian Lalla.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli