

PESCARA: LE TRADIZIONI DI BORGO MARINO, QUARTIERE DELLA MEMORIA

8 Settembre 2011

PESCARA – Rosso. È questo il colore dell'estate di Borgo Marino, storico quartiere marinaro sulla sponda Nord del fiume Pescara.

Il rosso è quello acceso dei pomodori che, oggi come un tempo, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre vengono trasformati in conserve e passate che nei freddi mesi invernali porteranno sulle tavole il gusto e il profumo dell'estate.

Ma il rosso del Borgo Marino è soprattutto quello de "li fuffijllun", i tipici peperoni dolci secchi utilizzati in innumerevoli ricette della cucina abruzzese.

Basta una passeggiata per le vie della borgata per rendersi conto che non c'è balcone in cui nel mese di agosto non siano in bella mostra i peperoni appesi a essiccare al sole. Con un po' di fortuna si potrebbe anche avvertirne il profumo fuoriuscire da qualche finestra, proprio nel momento in cui i peperoni essiccati vengono tuffati nell'olio bollente per farli diventare croccanti.

È il profumo dell'infanzia. Un aroma che per chiunque abbia avuto la fortuna di crescere a Borgo Marino rimanda al tempo trascorso nella casa dei nonni. In estate la vita si svolgeva all'aperto, nel cortile con il lavandino in pietra che serviva a lavare il pesce e ad "arrotare" i polpi.

Puntualmente nel mese di agosto il cortile si trasformava in una sorta di laboratorio, c'era da allargare la lana, c'erano le bottiglie da fare, i peperoni da arrostiti, "li fuffijllun" da infilare. Tutto con grande gioia dei bambini, perché ogni volta era una festa.

Sono buoni "li fuffijllun" e sono anche belli. Con il loro rosso brillante contribuiscono a dare un tocco di allegria alle strade del Borgo Marino, quel quadrilatero che si snoda tra la sponda nord del fiume, via Gobetti, la Chiesa di Sant'Andrea e via Manzoni. Una zona storica per la città, certamente una delle più preziose.

Pescara è oggi una grande realtà e continua a ingrandirsi sempre di più. Le vie dello struscio, i negozi, il traffico, i locali, non potranno però mai offuscare le origini della città, che nasce come borgo di pescatori e che la sua identità "marinara" se la porta stretta anche nel nome. Inevitabilmente la parola Pescara rimanda al mare e al legame fortissimo che unisce da sempre la città con l'Adriatico.

Quando si parla della Pescara marinara non si può non citare il brodetto, piatto tipico della tradizione culinaria cittadina, protagonista anche di un'agguerrita lotta, combattuta a suon di sapori e profumi con la città di Vasto. Da sempre, infatti, le due città si contendono il primato del miglior brodetto di pesce abruzzese.

Quello di Vasto è per i pescatori pescaresi "un brodetto annacquato" e, sia chiaro, non lo dicono in maniera simpatica. La lotta è sentita più che mai. Allo stesso modo i pescatori vastesi non gradiranno il sapore forte e deciso del brodetto di Pescara.

Si sa, i pescaresi sono una "razza forte" e la loro fermezza la dimostrano anche nella cucina. Il brodetto diventa una pietanza ricca, corposa e succulenta, che ben si allontana dall'idea del pesce come protagonista di una cucina leggera e raffinata.

Re incontrastato del brodetto pescarese, quello "vero" dei pescatori, quello che non si mangia certamente nei ristoranti, è proprio lui: "lu fuffijllon". Sono in pochi a saperlo.

Il pesce è quello freschissimo dell'Adriatico, ma niente pesce azzurro, al massimo è permesso solo qualche merluzzetto.

Il pesce che dà sapore al brodetto è quello spinoso, ragnolo, "usbane", "mazzuline", rospo, scorfano, "ucchialine" (la razza), "vocca 'ngap" (la gallinella di mare), polipetti, aragostine.

I pesci, dopo essere stati accuratamente puliti e lavati, possibilmente con acqua di mare, si mettono in pentola seguendo tempi di cottura diversi, partendo da quelli dalle carni più dure fino a arrivare a quelli più teneri e ai crostacei.

Pesce, “fuffijllon”, un goccio di aceto e niente pomodoro, solo conserva, quella del tubetto. Sono questi gli ingredienti che, uniti al buon olio pescarese e a un pizzico di “lazzaretto”, rendono il brodetto un piatto unico nel suo genere.

Un piatto succulento, che racchiude in sé tutte le caratteristiche del popolo marinaro: forza, fermezza e bontà. Un sugo corposo da gustare con il pane o, come da tradizione, con i bucatini, unico formato di pasta ammesso per il vero brodetto. Un sugo il cui colore è scuro e denso, non certo il rosso brillante del pomodoro fresco.

Lo stesso rosso scuro che assumono i peperoni dolci quando sono secchi e pronti per essere riposti nelle vecchie federe dei cuscini.

Parlano i balconi della marina, come se fossero orologi segnano l’andare del tempo. Ad agosto brillano del rosso acceso dei peperoni messi al sole, quello stesso rosso che piano piano si fa sempre più scuro, fino a diventare quasi bordeaux. È il segno che l’estate sta per finire.