

# Sapore di mare

**Il brodo di pietre è un retaggio  
di antiche povertà o solo una leggenda?**

*di Roberto Petrucci - foto Andrea Tessadori*



**I**l brodo di pietre. La cultura marinara è stata capace di trasformare in cibo ogni risorsa disponibile.

Il brodo di pietre è il più estremo degli esempi di questa capacità che, come afferma uno studioso, è antica come la miseria del Mediterraneo.

La prima volta che ho letto del brodo di pietre fu sulla rubrica che la rivista “L’Espresso” dedicava alla cucina.

Più recentemente il tema è stato riproposto durante la discussione con un attempato gruppo di bon vivants di diversa estrazione e formazione per i quali i piatti di mare della tradizione costituiscono un tema nel quale tutti si riconoscono. Le fonti ammesse sono i ricordi di famiglia e le ricette di alcuni vecchi ristoranti sui quali tutti possono facilmente dissertare.

### **I brodetti**

Parlando di brodetto o meglio di brodetti perché questo piatto esiste in decine di diverse versioni lungo tutto il Mediterraneo qualcuno si ricordò di una variante che prevedeva di aggiungere al pesce alcuni sassi raccolti sul fondo del mare.

Valeva la pena di approfondire il tema partendo dal testo che tutti coloro che amano l’Adriatico tengono sul comodino: Breviario Mediterraneo di Predrag Matvejevic.

Il saggista croato prediligeva i temi che mettono in evidenza il mondo degli ultimi. Nei suoi saggi mescolava le metodologie della moderna ricerca storica con i ruvidi racconti raccolti sui moli e tra i pescatori.

La variante descritta da Matvejevic non prevede di aggiungere alcuni sassi raccolti in mare ai pesci di poco valore che costituiscono la base del brodetto nelle sue diverse versioni, quanto di affidarsi unicamente al sapore che le pietre hanno sintetizzato in anni di permanenza sul fondo marino.

### **La ricetta**

In assenza di qualcuno che abbia concreta esperienza della preparazione del piatto, la prudenza consiglia di attenersi strettamente alle descrizioni esistenti in letteratura come quella offerta da Matvejevic nel suo “breviario”.

# Spirito

Le pietre vanno prese in un posto nel quale non giunga la bassa marea.

“...due o tre pietre, né troppo grandi né troppo piccole, inscurite dalla lunga permanenza sul fondo del mare e diventate quasi gialle o brune; si cuociono a lungo nell’acqua piovana fino a che non esca tutto ciò che si trova nei loro pori; si aggiungono alcune foglie di alloro e di timo e, infine, un cucchiaino di olio di oliva e di aceto di vino. Se sono state scelte pietre adeguate non c’è bisogno di sale.”

Matvejevic sostiene che “questo tipo di brodo era noto praticamente su tutte le isole dello Ionio, dell’Adriatico e del mare Tirreno. Lo cucinavano gli Illiri, i Greci, i Liburni e probabilmente già i Fenici, gli Etruschi ed i Pelasgi.”

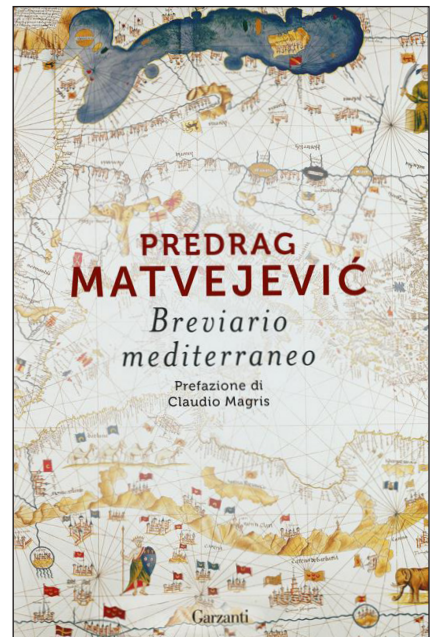
Nell’Adriatico settentrionale quando si cerca una verifica attendibile in materia di tecniche di pesca e di preparazione del pesce la fonte primaria sono gli studi di Maria Lucia De Nicolò, che è stata docente di Storia presso l’ateneo di Bologna ed è direttrice del Museo della Marina Washington Patrigniani di Pesaro.

Ultimamente il museo ha edito un quaderno dedicato al Brodretto Adriatico nel quale sono riportate alcune ricette del brodo di pietre ricavate da vecchi testi.

Si descrive una zuppa di pesce preparata con tutti gli ingredienti del brodetto ad eccezione del pesce.

Al suo posto viene bollito un sasso ricoperto di alghe.

Si ricorda anche l’usanza, documentata a San Benedetto del Tronto di ricorrere ai sassi di mare per “perfezionare il brodretto”.



► COPERTINA  
BREVARI  
MEDITERRANEO  
di Predrag Matvejevic

Le diverse fonti concordano sul fatto che, in mancanza di altro, si facesse ricorso ai sassi raccolti sul fondo capaci di dare al povero intingolo un sapore che ricordasse il piatto originale. Il normale brodetto veniva servito assieme a pane raffermo. La variante del brodo di pietre è una sorta di pancotto condito con un po’ di olio, insaporito da erbe aromatiche e con un vago sapore di mare.





### Raccogliere sassi

In altri tempi gli abitanti dei paesi sorti sulla falesia che strapiomba in mare si sono dedicati alla raccolta ed alla successiva lavorazione delle pietre di arenaria o calcare che venivano utilizzate per la pavimentazione delle strade urbane. Di quei tempi è rimasto il selciato di alcuni vicoli dei borghi marini la cui denominazione fa riferimento alle attività che qui si svolgevano.

Oggi nello spazio acqueo prospiciente la falesia dove le pietre venivano estratte con un complesso sistema di leve le piccole barche ed i motoscafi dei diportisti portano le famiglie a godere di un mare distante dal rumore e dalla animazione delle spiagge. Nulla impedirebbe che si tornasse a raccogliere pietre da bollire.

### Discutere della tradizione

Per ora questa possibilità è solo una occasione per interminabili discussioni sui piatti della tradizione con cui riempire il tempo che resta dopo aver consumato pesce arrosto e Bianchetto (o Verdicchio) là dove le colline marchigiane strapiombano in mare, in attesa che arrivi un vento adatto a guadagnare il porto senza turbare il silenzio pomeridiano con il ronfare del motore.

