



Convegno Nazionale Brodetti "broèti e boreti"

52

• Alessandro Culot – Delegato di Gorizia



Giovanni Ballarini. Presidente Nazionale Aic.

Nella bella cornice di Grado si è tenuto, al Grand Hotel Astoria e a cura delle Delegazioni del Friuli Venezia Giulia e del Veneto e dei relativi Centri Studi dell'Accademia Italiana della Cucina, il convegno nazionale dal titolo Brodetti "broèti e boreti".

Il broéto

Detto anche brodetto o boreto è una pietanza di veloce cottura, zuppa di bordo, piatto unico povero, cibo di recupero del pesce di scarso apprezzamento commerciale, unica alternativa a qualche pesce arrostito sulla griglia. Si accompagnava solitamente a fette di polenta, anche fredda, portata da casa e poi abbrustolita sul braciere del bragozzo o del casone lagunare. Per insaporirlo, in modo variegato, i profumi di casa: aglio, rosmarino, cipolla, qualche foglia di alloro, sale e pepe. Questa pietanza era diffusa per tutto l'Alto Adriatico, dal Delta del Po a Chioggia, Caorle, Marano, Grado, Muggia e l'Istria.

Lo studio

E sono proprio queste considerazioni alla base dello studio che il convegno sui brodetti ha voluto intraprendere per fare il punto sulla questione. È la prima volta che le cinque Delegazione del Friuli Venezia Giulia e le quattordici Delegazioni del Veneto condividono un comune obiettivo su uno specifico tema: studiare la preparazione di questo piatto molto simile e tanto diverso da paese a paese che riveste uno straordinario rilievo storico, antropologico e memoriale riguardo al ruolo

che la pesca costiera ha avuto e ha nelle nostre terre. Dopo i saluti delle Autorità, in una sala affollata al di là di ogni previsione da Accademici e cultori provenienti da tutta la nostra regione, dal Veneto e dall'Istria, il Delegato di Gorizia **Alessandro Culot**, dopo gli onori di casa, ha illustrato, dandone le motivazioni, il tema del convegno. Hanno preso la parola i coordinatori del Friuli Venezia Giulia **Renzo Mattioni** e del Veneto **Renzo Rizzi** ed i moderatori **Giorgio Viel** e **Roberto Robazza** quali responsabili dei Centri Studi dell'Accademia Italiana della Cucina delle due Regioni. La prof.ssa **Maria Lucia De Nicolò**, dell'Università degli Studi di Bologna, docente di storia moderna con all'attivo studi sugli spazi e tempi del lavoro sul mare, navigazione, traffici, cantieristica navale, ha parlato di brodetto quale piatto simbolo della cucina marinara dell'Adriatico. Affrontando un'esercitazione temporale su questo cibo "storico" dei pescatori dell'Adriatico, si riesce, se non a ricostruire la rete di relazioni alle quali vanno ricondotte le tradizioni culinarie delle comunità marittime nei vari ambiti regionali affacciati sul Golfo di Venezia, quanto meno ad individuare i condizionamenti culturali, religiosi, economici e politici che le hanno innescate e i contatti sociali interscorsi da un punto all'altro del Mediterraneo, anche geograficamente lontani fra loro. La ricerca sul cibo tradizionale dei pescatori porta ad individuare nella preparazione del guazzetto di pesce con questo nome,

brodetto appunto, pur nella varietà delle ricette espresse da luogo a luogo, un'identità alimentare tipicamente adriatica. L'analisi delle ricette restituite dalla fonte orale delle due sponde dell'Adriatico permette di scoprire un regime alimentare basato sul rispetto di regole 'antiche', l'avvicinarsi di scambi culturali e variazioni culinarie sul tema dettate dall'utilizzo di particolari specie ittiche, ortaggi, condimenti, aromi diversi a seconda dell'area geografica e di seguire il passaggio di un cibo 'povero' plurisecolare, da rancio di bordo a piatto tipico delle comunità costiere del Golfo di Venezia, di antichissima origine che si mantiene fino ad oggi come patrimonio culturale.

Il brodetto

Del brodetto all'istriana ha parlato **Maurizio Tremul**, Vice Delegato di Muggia - Capodistria, presidente della Giunta Esecutiva Comunità Italiana - Capodistria. Il

brodetto, o broèto, quindi, di pesce ovviamente, ma anche di carne, nelle sue numerose varietà, preparato allo stesso modo al suono d'idiomi diversi e tra loro contaminati, frutto di una medesima cultura materiale che costituisce poi l'unicum istriano. Perché i veri confini, come ci ricorda Lucien Febvre, non corrono lungo le vette delle catene montuose, lungo i fiumi o i mari, o lì dove una lingua lascia il posto ad un'altra, ma dove cambia il modo di coltivare i campi, di preparare il cibo, di dare forma all'insediamento umano. Per questo il brodetto o broèto in istro-veneto o in dalmatico, brodet in sloveno e in croato, ma anche brudet in croato, non ha solo una comune radice etimologica, ma è il prodotto di una comunità di destino: quella istriana.

Ghiozzi saporiti

A seguire **Mario Stramazzo**, Accademico di Rovigo e giornalista, nel suo intervento ha trattato l'usanza dei pescatori chioggiotti di cibarsi

con una piatto di "broèto", termine veneto usato per definire un denso intingolo che inizialmente era a base di un solo pesce, risalente al Medioevo. Ricorda Stramazzo che a bordo dei bragozzi e delle tartane o nelle povere cucine dei popolani dell'area del golfo di Venezia e lungo le sponde di tutto l'Adriatico, fino alla Grecia, cominciò ad imporsi la ricetta usata per cuocere i ghiozzi. Il ghiozzo gò (*Zosterisessor ophiocephalus*) è un pesce di scarso valore commerciale, soprattutto nell'Italia centrale dell'epoca, che non aveva mercato e veniva bollito in poca acqua, con una lacrima d'olio e insaporito con del pepe, cipolla e aglio, diventando un saporito guazzetto che ben presto finì per essere chiamato "il brodetto dei poveri".

Ulteriori contributi da...

Da oltre tre decenni Accademica, **Antonietta Stroili**, vice Delegata di Udine, ha ampiamente disquisito e



appassionatamente parlato della Laguna di Marano, dei casoni quale aspetto caratteristico della stessa e del cibo che in tali casoni, e non solo, veniva comunemente preparato, il boreto. Ha giocato in casa l'Accademico di Gorizia e "graisan" purosangue **Fiorenzo Facchinetti**, appassionato di cucina e tradizioni popolari di Grado, che ha illustrato agli attenti intervenuti la caratteristica di questo modo di cucinare, non ricetta. Il boreto a la graisana è un piatto antico, caratterizzato dalla semplicità degli ingredienti e della preparazione, che racchiude la storia stessa dell'isola di Grado. Oltre all'abbondante uso del pepe, altro ingrediente del boreto a la graisana, per insaporire l'olio di cottura, è l'aglio. Sulla scorta di

testimonianze, peraltro non tutte unanimi, l'aceto sarebbe stato introdotto per mantenere la compattezza dei tranci e per conferire, al boreto a la graisana, il suo gusto inconfondibile. Poiché l'olio d'oliva è troppo forte e soverchiante, gli si preferisce quello di semi. Il pesce che non poteva essere venduto al mercato veniva utilizzato per cucinare il boreto. Il boreto veniva cucinato in una pentola, il lavèso, originariamente costituito da un recipiente ottenuto scavando una pietra, poi sostituito da un contenitore in terracotta rilegata con filo di ferro perché, per il frequente uso, andava soggetta a fessurazioni, infine da una casseruola di ferro che non veniva mai lavata, ma solo pulita. L'ultima relazione è stata svolta

dal prof. **Giuliano Orel**, dell'Università di Trieste, esperto in biologia marina ed altre discipline concernenti il mare e le lagune, che ha scientificamente illustrato il termine brodetto chiarendo che anche se nell'accezione medievale il termine brodetto si riferisce ad un'ampia gamma di piatti (minestre, salse, creme, intingoli,...), oggi esso è usato prevalentemente per designare un piatto di pesce di origine peschereccia dell'Adriatico settentrionale. Sulle vecchie imbarcazioni da pesca a strascico dell'Alto Adriatico, come i bragozzi chiogetti, fino ben oltre la fine della prima guerra mondiale, la "cucina" era rappresentata da un mucchio di sabbia, posto sotto coperta e conformato a cratere, su cui veniva acceso un modesto fuoco ed

adagiata una larga pentola con olio, aglio e/o cipolla ed in cui venivano fatti confluire due pesci rovinati durante la cattura, quattro altri insufficienti a fare una cassetta da esibire al mercato e qualche altra specie poco commerciabile. Finivano in questi brodetti anche piccole scarpene (Scorpaena), piccole lucerne (Trigla), ragni (Trachinus) e bocche in cavo (Uranoscopus scaber), che un tempo venivano pescate in abbondanza in prossimità dei "fondi sporchi" ed erano poco gradite al mercato. Nella stessa pentola finivano anche alcune seppie e qualche granchio privo di interesse commerciale. Da ciò nasce l'usanza di fare i brodetti utilizzando un'ampia varietà di specie. Nelle zone lagunari il brodetto può esser fatto anche con una sola specie. Le conclusioni, puntualissime come sempre, sono state tratte dal prof. **Giovanni Ballarini**, Presidente Nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha rilevato trattasi di realtà tipiche dell'Alto Adriatico di un piatto povero, ma di grande gusto, originariamente preparato con pesce minore ed oggi proposto in versioni più sofisticate e con varietà ittiche di maggior pregio. Al convegno è seguito un pranzo di gala dove gli intervenuti hanno potuto degustare alcuni boreti della cucina del territorio. ●●●



L'accademico di Gorizia, Alessandro Culot.