

NASCE IL BRODETTO ALLA PINETESE

Nasce a Pineto il Brodetto alla Pinetese. La codifica del piatto tipico della cittadina è avvenuta presso l'Istituto alberghiero "V. Crocetti" di Giulianova, alla presenza di numerosi operatori turistici e degli amministratori di Pineto, oltre al Dirigente scolastico Luigi Valentini e agli insegnanti dell'Istituto. "Pineto da oggi ha il suo piatto tipico, che potrà essere offerto a tutti coloro che visiteranno i nostri ristoranti e i nostri alberghi", ha commentato Massimina Erasmi, consigliera delegata al Commercio, che ha organizzato l'evento. Al nuovo piatto della cittadina verranno dedicate tre giornate, il 2, 3 e 4 giugno, durante le quali il Brodetto potrà essere gustato in tutti gli esercizi aderenti all'iniziativa, riconoscibili dalla vetrofania.

Il tipico pesce del brodetto (sogliole, triglie, scampi, mazzoline, oltre a calamari, cozze e vongole), insieme a peperone rosso, alloro, e all'ingrediente che lo distingue: il pomodoro fresco a pezzi. Sono questi gli ingredienti principali del Brodetto alla Pinetese, le cui specificità sono state decodificate da Dario Tinari, docente del "Crocetti", in base ad una ricerca effettuata a Pineto. "Ogni comunità ha orientato questa ricetta in base alle proprie tradizioni", ha spiegato il Dirigente scolastico, ai circa 60 operatori pinetesi che si sono recati presso il "Crocetti", con un bus messo a disposizione dal Comune, per assistere alla preparazione del Brodetto alla Pinetese.

"Siamo onorati di essere qui, perché per la prima volta la nostra tradizione diventa un piatto codificato, che potrà essere conosciuto da turisti ed appassionati, e siamo sicuri che potrà essere una iniziativa molto importante per il nostro turismo e la nostra economia", ha spiegato Erasmi.

Piatto principe della cucina marinara adriatica, diffuso soprattutto in Abruzzo, Molise e Marche, il brodetto trova numerose varianti nei diversi territori.

"I nostri ringraziamenti vanno al dirigente Luigi Valentini e all'Istituto "V. Crocetti", che con la professionalità dei suoi docenti ha curato la redazione della ricetta, con il prof. Dario Tinari che ha anche seguito una ricerca parlando con gli anziani del luogo - ha commentato il sindaco Robert Verrocchio - Ora i nostri operatori turistici avranno un ulteriore strumento per la loro promozione turistica".

Agli operatori è stato anche consegnato un attestato per aver partecipato alla giornata di formazione. L'evento è stato organizzato dal Comune di Pineto, in collaborazione con la Edda Migliori Communications.