

Giulianova. Cena sul caliscendi con menu “tutto non comprato”, di Dom Serafini



Nella foto, in senso orario: Luigi Fidani, Alberto Di Giovanni, Dante Iampieri, Dom Serafini e Carlo Tribuiani

I “caliscendi” sono nove e sparsi lungo il chilometro (circa) del Molo Sud del porto di Giulianova. Sono lí dai primi del 900, da quando fu costruito il porto peschereccio: uno dei tre in Abruzzo, oltre a Pescara e Ortona. Nella zona di Ortona, i caliscendi si chiamano “trabocchi”, e sono costruzioni in legno molto grandi che partono dalla riva del mare ed ospitano interi ristoranti.

I “caliscendi” utilizzano lo stesso sistema di pesca dei trabocchi (cioé una rete che si abbassa sul mare), ma sono piccoli casotti ancorati sui massi che costeggiano il molo. Per i “caliscendari” purtroppo la pesca non é piu’ quella di una volta, “il pesce é scomparso dalle nostre reti”, raccontano all’unisono, “oggi ogni tanto si pescano i polipi, che però si sono mangiati i piú ambiti granchi”.

Il nome ufficiale dei caliscendi, tipicamente giuliese, é una parola ridondante che significa “bilancia”. Attualmente é prevista la costruzione di altri 10, seppur tutti siano ora in pericolo di estinzione per via di alcuni lavori di manutenzione al porto di Giulianova. Una direttiva dell’amministrazione regionale (molto dibattuta, se non addirittura inutile e dannosa) prevede infatti la loro demolizione, invece che predisporre lavori adeguati attorno alle strutture dei caliscendi per poterli preservare.

Da quando il Molo Nord si é ampliato per ospitare piú pescherecci e barche da diporto, con conseguente aumento del traffico mercantile, il Molo Sud é diventato un’ “oasi” per lunghe passeggiate, giri in bicicletta e... cene tra amici nei caliscendi, spesso con un menu a base di prodotti rigorosamente “non comprati”, che é un modo giuliese di dire “fatto in casa a chilometro zero”. I nostri ospiti ci hanno preparato una cena a base di antipasto di alici, insalata di polipo e patate con contorno di pomodori, e fettuccine all’uovo ai frutti di mare. I vini offerti sono stati prosecco, Trebbiano e Cerasuolo d’Abruzzo. Per dessert tiramisú e crostata di prugne, il tutto servito con amari assortiti, un’ottima crema di limoncello e caffé.

Durante la cena sono passati a salutarci i vicini di caliscendi, Domenico Milone e moglie Francesca Rastelli (di Teramo), la ricercatrice dell’Universitá di Durham, Mikaela Iacobelli, che, assieme al marito Alessio Figalli (matematico Premio Fields a Zurigo) ha salutato il nonno Luigi Fidani, organizzatore della cena, assieme a Carlo Tribuiani, Alberto Di Giovanni e Dante Iampieri.

Nella foto, in senso orario: Luigi Fidani, Alberto Di Giovanni, Dante Iampieri, questo giornalista, Carlo Tribuiani

