



Brodetto di pesce alla vastese, trionfo abruzzese in tavola

***“Lu vrudàtt vuastarèule”* è un’armonica
combinazione di ingredienti di mare e di terra che
esprime la lunga tradizione marinara della cucina
regionale**



Brodetto alla vastese (Foto © Roberto De Ficis).

Il **brodetto alla vastese** è un piatto tipico della [cucina marinara abruzzese](#) che riunisce colori, profumi e sapori di mare e di terra in una **zuppa saporita ma anche leggera** per la genuinità degli ingredienti.

In riferimento alla **tradizione regionale**, esistono varie tipologie di brodetto a seconda delle province che si estendono lungo i 33 km di costa. Accanto a quello di Vasto (CH), infatti, si possono citare anche il **brodetto “alla giuliese”** o **“alla pescarese”**.

Storia e leggenda della zuppa di pesce vastese

Storicamente il brodetto è nato per utilizzare e recuperare tutti i pesci piccoli e piccolini che costituivano la **“scafetta”** ossia il cesto di pesce che il pescatore teneva per sè, magari con pezzi meno perfetti da vendere o residuati a fine giornata. Non era raro che venisse preparato direttamente sulla barca.

Come tante ricette della tradizione nate “povere”, oggi i brodetti sono diventate pietanze sontuose comprendendo anche molluschi e pesci pregiati come scampi, seppie, merluzzo, triglia, scorfano, palombo, cefalo, sogliola e altri.

Sulla **nascita e sulla ricetta ufficiale** di quello che viene definito in dialetto locale **“Lu vrudàtt vuastarèule”**, non esistono molte certezze e infatti la Delegazione di Vasto dell’**Accademia Italiana della Cucina**

ha depositato e registrato il disciplinare del “Brodetto alla Vastese” proposto dall’Accademico **Pino Jubatti**. A seguito di varie ricerche condotte, infatti, si è ritenuto che questa ricetta fosse quella più conforme agli usi tramandati nel tempo.

Secondo la **leggenda**, a ideare il brodetto alla vastese fu la moglie di un pescatore del chietino che un giorno decise di integrare il pesce, utilizzato comunemente per la zuppa, con gli ortaggi. Aggiunse il peperoncino, il prezzemolo e i **pomodori costoluti fiorentini** chiamati, in Abruzzo, pomodori “mezzo tempo” ottenendo un piatto complesso nei sapori e molto piacevole.

Il polposo e saporito **pomodoro “mezzo tempo”**, prodotto tipico di Vasto, si raccoglie in estate mentre in inverno è disponibile in barattoli confezionati.

Data di creazione

28/03/2020

Autore

enzo-radunanza