DOPPIOZERO

Muccigna

13 Settembre 2011

Muccigna: Nel dialetto marchigiano della costa tale termine sta ad indicare quell'insieme di pesci che il pescatore metteva da parte per il proprio consumo, ma che poteva anche essere venduto dalle mogli degli stessi pescatori sul lungomare, vicino al porto. Si trattava di pesci non commerciabili per qualità e pezzatura. L'usanza di cuocerli insieme, in guazzetto, ha dato vita ad un gustosissimo piatto della tradizione marinara: il brodetto.

Giovanni Chiarella

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

