DOPPIOZERO

Muccigna

doppiozero

15 Settembre 2011

Nel dialetto marchigiano della costa tale termine sta ad indicare quell’insieme di pesci che il pescatore metteva da parte al suo ritorno per il proprio consumo, ma che spesso veniva venduto dalle mogli degli stessi pescatori sul lungomare, vicino al porto. Si trattava di pesci poveri e non commerciabili per qualità e pezzatura.

Cotti sapientemente in un guazzetto con acqua di mare, aceto e olio d’oliva danno vita ad un gustosissimo piatto della tradizione marinara che racchiude in sé tutto il sapore del mare: 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

