

LA MINESTRA DEI PESCATORI PORTODANZESI – LA STORIA

“Le piccole barchette pescavano sotto costa ed al rientro trovavano le donne ad aspettare, il pesce veniva messo negli spasini, piccole ceste di vimini, quello più commerciale, caricato su carretti trainati da cavalli, si portava a Roma e Velletri, centro di smistamento per i Castelli Romani, il rimanente veniva venduto alla popolazione locale, altro salato o essiccato. Si divideva, poi, il pesce da fare arrosto: sugherelli, maccarelli, cefali, da quello adatto alla zuppa o, come l’arzilla ed il San Pietro, per fare il brodo di pietanze più raffinate. Considerando che non c’era ghiaccio e quindi il pesce doveva essere lavorato subito, quello piccolo, come gli sgavaioni, veniva bollito e con il brodo si faceva la minestra. Fatto il brodo, l’indomani, in una pentola, si metteva aglio, olio, due filetti di acciuga di porto d’Anzio, alcuni pomodorini di essiccatura (ossia piantati nel mezzo dei filari della vigna a primavera, senza essere innaffiati, quindi la pianta cresce per essere poi sradicata con i pomodorini attaccati e messa all’aria), quindi, sfaldata l’acciuga, si aggiungevano i pomodorini, dopo qualche minuto, il brodo di pesce veniva filtrato portando il tutto ad ebollizione; nel frattempo si prendevano gli spaghetti, quelli recuperati dal cartoccio già spezzati, se non bastavano se ne prendevano altri e si spezzavano. Da sottolineare che gli spaghetti venivano venduti in cartocci da un chilo e le nostre mamme recuperavano la pasta spezzata, che poi utilizzavano nella minestra. Portata a cottura, la pasta si scodellava, con l’aggiunta di una grattata di pecorino. Questa minestra fatta dai pescatori, soprattutto nelle sere d’inverno per riscaldarsi un po’, era molto economica ed alla portata di tutti perché spesso il pesce piccolo veniva regalato. La tradizione portodanzese prevede l’aggiunta di pecorino. I pescatori, nel brodo di pesce, mettevano anche del pane spezzato”. Un piatto prelibato, che si perde nella notte dei tempi, tipico della cucina popolare anziate. La Minestra dei Pescatori Portodanzesi, viene preparata con brodo di mazzama, cioè tutte quelle tipologie del cosiddetto pesce povero come sgavaioni, manfroni, zerri, gardonie, tracine, presente nel mercato ittico locale”.