

## RICETTE DI MARE

C'è cu cala nasseddi<sup>1</sup> ppi piscari  
'nzuraddi<sup>2</sup>, viriuli<sup>3</sup> e pizz' 'i Re<sup>4</sup>;

c'è cu usa ciancioli<sup>5</sup> ppi pigghiari  
masculini e sarduzzi a tinchitè<sup>6</sup>.

Ci sunu amici mei, cirveddi fini,  
ca calanu a piscari...neutrini

e pi pigghiari chiddi troppu belli  
ci 'ngniscunu<sup>7</sup> a Paulu Piattelli.

Ora, 'stu pisci è curiusu<sup>8</sup> assai.  
Non c'è vilanza ca lu po' pisari<sup>9</sup>

lu cerchi cca e lu trovi dda banna<sup>10</sup>.  
Perciò mi veni 'i fari 'na dumanna:

“cu' 'sa' comu arrinesci 'na mangiata  
fatta di neutrini ccu l'agghiata?<sup>11</sup>

### NOTE

1. *nasseddi*: piccole nasse fatte di giunco intrecciato adatte per catturare pesci di scoglio
- 2,3,4. pesci di scoglio colorati molto apprezzati per preparare il brodo o il sugo di pesce. *In un tegame con mezzo bicchiere di olio si fa imbiondire aglio (almeno quattro spicchi) tagliato a piccoli pezzettini; appena dopo si aggiunge prezzemolo tritato (due mazzi), dopo poco, pomodoro pelato (700 grammi); si fa cuocere per 30 minuti con un cucchiaino di zucchero, sale e pepe nero. Si aggiunge il pesce freschissimo (1 Kg) e si fa cuocere per 10-15 minuti. Si tiene la porta aperta per l'invidia dei vicini di casa. Si spegne, si toglie delicatamente il pesce, si preparano linguine al dente, si versa il sugo sulla pasta (mai formaggio!) si spolvera con prezzemolo fresco e si sogna ad occhi aperti.*
5. *ciancioli*. Sistemi di pesca per catturare pesce azzurro generalmente con la lampara. *Il pesce azzurro va cotto alla brace nella graticola. Si scalda la graticola vi si apparecchia il pesce, si fa cuocere distante (10 cm.) dalla brace, si rivolta la graticola. Appena cotto si versa nel piatto di portata e si serve con il salmeriglio, a parte (per 1 Kg di pesce 4 cucchiaini di olio, 4 di succo di limone, aglio a pezzettini (2 spicchi,) prezzemolo tagliato (non tritato), sale e pepe. Le mascoline o le sarde si mangiano così: con il pollice e il medio della mano destra si prende la coda (del pesce), con il pollice e l'indice della mano sinistra si prende la parte opposta; il tutto si porta alla bocca e con i denti si sfila leggermente la parte carnosa. Prima di aggredire il prossimo pesce alcuni si puliscono le quattro dita in modo da non perdere l'ineffabile sapore del salmeriglio ivi rimasto attaccato nonché quello altrettanto ineffabile della trasgressione.*
6. A *tinchitè* Parola intraducibile. A josa
7. *ci gniscunu*: usano come esca
8. nel significato di : strano
9. il neutrino è senza (o quasi) massa
10. *'dda banna*. Letteralmente: in un'altra stanza (il neutrino si muove a grandissima velocità, quasi quella della luce)
11. *ccu l'agghiata*: un modo di cucinare e condire i pesci (sgombri o sauri o tonno a trance). Si infarinano, si inizia la frittura, si soffriggono due spicchi d'aglio nello stesso olio, si aggiunge un cucchiaino abbondante di aceto ed uno di zucchero, si lascia evaporare l'aceto mentre si insaporiscono da una parte e dall'altra i pesci. Sale e pepe. Prima dell'epoca del consumismo si “faceva l'agliata” anche per riutilizzare la sera il pesce fritto rimasto non consumato a mezzogiorno. Si consiglia di riprendere l'abitudine.