

# “La cucina marinara del litorale maceratese”, un volume di Manuela di Chiara illustrato con foto di Lucilla Di Chiara con prefazione di Paolo Massobrio



Nel corso dei millenni della nostra storia in Italia si sono incontrate le tradizioni dei tanti popoli con cui siamo venuti in contatto o che si sono insediati nel nostro territorio e lo hanno arricchito della loro cultura anche in ambito culinario e gastronomico.

Il nostro paese ha una geografia molto originale con le Alpi e la pianura padana al Nord e gli Appennini che si snodano lungo lo stivale che è circondato dal mare e questo fa sì che il clima delle differenti regioni sia assai variegato: freddo asciutto in alta montagna, mite e mediterraneo nelle regioni costiere, umido al Nord e torrido, asciutto e solare al Sud.

Questa molteplicità di territori e di climi fa sì che l'agricoltura, l'allevamento e la pesca forniscano una grandissima varietà di prodotti. Inoltre, nel corso dei secoli, i nostri antenati hanno selezionato raffinate tecniche di manipolazione degli alimenti che hanno dato luogo a vini, oli, aceti, conserve, insaccati, formaggi di ogni genere.

La cucina tradizionale ha imparato a miscelare questi innumerevoli ingredienti per realizzare dei piatti che mescolano con arte i sapori adattandosi alle esigenze del territorio in cui si vive, al suo clima ed ai ritmi delle varie stagioni dell'anno.

Il libro che presentiamo è edito dalla Fondazione della Cassa di Risparmio della Provincia di Macerata, è il secondo volume della collana **"Ricette, ricordi, racconti"** scritto da Manuela Di Chiara ed illustrato con foto di Lucilla Di Chiara. Presenta **"La cucina marinara del litorale maceratese"** e racconta come sono nate e si sono raffinate nel tempo le ricette di pesce tipiche di questa zona che valorizzano con ingredienti locali la produzione ittica del litorale marchigiano.

Ogni ricetta è spiegata dettagliatamente per dare modo ai lettori di cimentarsi nella sua realizzazione.

Il volume può essere acquistato presso la libreria

**"Il gatto con gli stivali"**

Via Cesare Battisti, 50, 63018 Porto Sant'Elpidio,

tel e fax 0734900609

[www.gattoconglistivali.com](http://www.gattoconglistivali.com)

e-mail [ilgattoconglistivali@migamma.it](mailto:ilgattoconglistivali@migamma.it)

**La Prefazione di Paolo Massobrio**

Prefazione di Paolo Massobrio di "La cucina marinara del litorale maceratese" II volume della collana "Ricette, ricordi racconti" di Manuela Di Chiara, foto di Lucilla Di Chiara

Non voglio sottrarmi a una promessa fatta un pomeriggio d'inverno a Manuela, ma davvero sono imbarazzato ad aggiungere parole a questa opera straordinaria, bellissima, avvincente, che mai mi sarei aspettato di trovare così ricca di gusto... e così profonda. Mi sono guardato il libro, ricetta per ricetta, colpito immediatamente dalla fotografia di Lucilla, che davvero ha colto di ogni pesce l'anima, la vitalità. ecco: la vitalità. Questo è un libro vivo dove anche la memoria diventa vita, richiamando l'accezione esatta della parola tradizione, che appunto "trae" dal passato ciò che interessa al nostro presente. e le fotografie messe come una sorpresa tra le pagine, è come se facessero vibrare il mare coi suoi antichi pescherecci, le attese delle donne a casa e poi l'arrivo degli uomini sulla battigia. Mi ha commosso leggere l'introduzione di Manuela, perché ancora una volta mi ha confermato che quando si scrive lo si fa sempre per qualcuno: un padre, una madre, un popolo al quale si appartiene. e la vita che segue, dopo gli anni dell'infanzia, è solo e sempre la realizzazione del sogno della giovinezza. Lo diceva Giovanni Paolo II, ma anche Pavese scrisse: "Un solo documento ci interessa sempre e riesce nuovo: ciò che sapevamo fin da bambini". ebbene Manuela parte da lì, dal ricordo della sua città, Civitanova Alta, della quale conosce le curve, gli umori, gli odori e quindi anche quando è il momento di fare festa o quando è invece quello della mestizia. Ma in entrambi i casi c'è un piatto che corrobora, che comunica qualcosa,

perché nel microcosmo di un paese c'è la cifra di una civiltà, ma ancor più vibra l'essenza del dono, che è proprio la percezione di essere in un posto che sta al centro del mondo.

e anche noi siamo al centro dell'Universo: tutto ruota perché

sia permessa la vita dell'uomo sulla terra. e in un paese che ha una storia marinara, l'idea del dono è forse più palese che in qualsiasi altra parte. ora pensate a cosa sia, dal punto di vista culturale, aver messo in questo libro le antiche ricette marchigiane, riproponendole alle generazioni che, forse, si sono perse un pezzo di storia, molto spesso cancellata dalla televisione, dall'omologazione, dalla rincorsa di una vita che manca proprio di sorpresa. e invece un piatto, che ha dentro di sé i saperi, le fatiche, le intuizioni di un popolo che ha sedimentato gusti nel corso dei secoli, diventa non solo una sorpresa ma un racconto. di questo libro, bellissimo (scusate se mi ripeto, ma le fotografie dei piatti sono invitanti, perfette, quasi come una pietanza a portata di mano) ho poi apprezzato

la scansione delle ricette secondo quell'altro elemento che racconta la centralità dell'uomo: le stagioni. e ci sono pesci e piatti per tutte le stagioni, così come ci sono odori e colori a ogni cambiamento, quasi ad accompagnare la vita di noi tutti su una strada che è lastricata di bellezza e gusto. Questo libro, ne sono certo, rimarrà una pietra miliare non solo per chi sarà invogliato a ripercorrere attraverso un piatto (che è comunicazione di un affetto) la storia di un qualcosa che gli appartiene, ma lo sarà anche per la ristorazione marchigiana. Sono grato dunque a Manuela e a Lucilla per il dono di avermi coinvolto con queste poche righe nel loro modo di sentire; gli sono grato perché un libro come questo non l'ho mai visto. È un di più, è un qualcosa che muove, proprio come il mare che viene evocato. Non si può restare indifferenti (in cucina, a casa, quando

si pensa con affetto a un amico che viene a farci visita), dopo aver scoperto un pesce dimenticato, una tecnica di cottura, un accostamento, insomma un ingrediente che va nel cuore della parola chiave di questo libro, che è proprio sorpresa. Lo è stato per me; lo sarà per te che inevitabilmente lo sfoglierai... con "succulento" interesse.

Puoi scaricare [qui](#) l'indice del volume

Puoi scaricare [qui](#) una ricetta del volume