



la
Vita
del
Borgo

Gennaio 2012

Il brodetto delle Paranze

- 1 **DOMENICA**
S. Madre di Dio
- 2 **Lunedì**
S. Basilio
- 3 **Martedì**
S. Genoveffa
- 4 **Mercoledì**
S. Ermete
- 5 **Giovedì**
S. Amelia
- 6 **Venerdì**
Epifania di N. S.
- 7 **Sabato**
S. Raimondo di P.
- 8 **DOMENICA**
S. Massimo
- 9 **Lunedì**
S. Giuliano
- 10 **Martedì**
S. Aldo
- 11 **Mercoledì**
S. Iginio
- 12 **Giovedì**
S. Modesto
- 13 **Venerdì**
S. Ilario
- 14 **Sabato**
S. Felice
- 15 **DOMENICA**
S. Mauro
- 16 **Lunedì**
S. Marcello
- 17 **Martedì**
S. Antonio ab.
- 18 **Mercoledì**
S. Liberata
- 19 **Giovedì**
S. Mario
- 20 **Venerdì**
S. Sebastiano
- 21 **Sabato**
S. Agnese
- 22 **DOMENICA**
S. Vincenzo
- 23 **Lunedì**
S. Emerenziana
- 24 **Martedì**
S. Francesco di S.
- 25 **Mercoledì**
Conv. di S. Paolo
- 26 **Giovedì**
SS. Tito e Timoteo
- 27 **Venerdì**
S. Angela Merici
- 28 **Sabato**
S. Valerio
- 29 **DOMENICA**
S. Costanzo
- 30 **Lunedì**
S. Martina
- 31 **Martedì**
S. Giovanni Bosco

I marinai delle paranze preparavano il brodetto in mare intorno alle dieci del mattino col pesce pescato durante la prima cala. Sceglievano il pesce minuto dalla saccata: merluzzetti, sbane, cianchette, rospetti, piccole gallinelle o scorfanetti, gattucci, qualche polpetto, occhialine, alcune aragostine o canocchie, etc. e li "curavano", cioè li pulivano e poi li lavavano bene con l'acqua di mare. Nel frattempo qualcuno accendeva il fuoco (si usava il carbone) e vi poneva sopra il tegame per il soffritto con abbondante olio di oliva, due spicchi di aglio e quattro, cinque peperoni secchi (li fiffillune), che a fuoco lento si facevano soffriggere. Non appena rosolati i peperoni si tiravano via e si lasciavano raffreddare, per poi essere tritati in un "mortaiò", subito dopo si versava un bicchiere di aceto di vino e in seguito li fiffillune. Non appena il sugo cominciava a bollire, si calava il pesce: prima i polpetti, poi i pesci più duri e infine tutti gli altri. Si copriva il tegame e si lasciava cuocere a fuoco allegro, dopo circa venti minuti di cottura, il "brodetto" era pronto. Sulle paranze il pranzo si consumava a prua sotto il fiocco; i pescatori, con la fetta di pane a mò di piatto, si accosciavano in cerchio intorno al tegame del brodetto e a un recipiente di terracotta dove veniva versato il sugo per bagnare il pane. Quando tutto era pronto, il "parò" con la mano destra toccava il pagliolato della "coperta", si baciava i polpastrelli delle dita e pronunciava il nome di Cristo, precisamente: "lasùcrist!" in segno di ringraziamento. Soltanto dopo tale "cerimonia" poteva essere consumato il pasto: il primo a bagnare il pane nel "brodo" e a prendere il pesce con la punta del coltello doveva essere il parò, ogni pescatore poteva prendere solo il pesce che aveva dinanzi nel tegame. Il parò aveva il potere di toccare il tegame e farlo ruotare in modo da dividere il brodetto in parti uguali fra i marinai. Alla fine del pranzo, il "murè" (il mozzo) puliva e baciava la coperta in segno di ringraziamento per aver mangiato in quella giornata.



Ristorante Murena
tel. 085 378246



Ristorante Lido Oriente
tel. 085 4216571