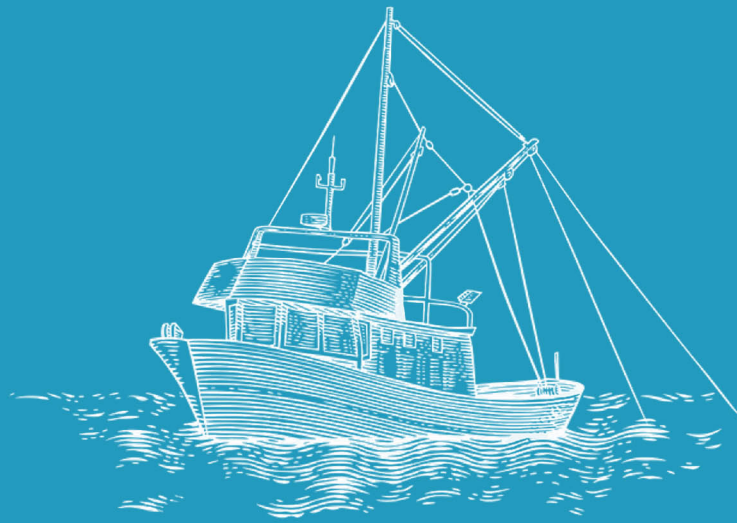


Le Ricette del Pescatore



Le Ricette del Pescatore

È un piacere presentarti questo originale ricettario del pescatore, dove all'interno troverai alcune ricette di "come cucinavano una volta" i pescatori della nostra costa.

Abbiamo scelto per te **8 ricette dei pescatori della tradizione romagnola.**

Non volevamo offrirtene un'infinità, che poi si sà...
si finisce per non sapere quale scegliere!

Abbiamo selezionato le più semplici e gustose ricette di pesce, che saranno facili da preparare tranquillamente a casa tua per un bel pranzetto domenicale diverso dal solito.

Hai presente quei piatti che la nonna ti faceva per cui andavi matto?

Non importa da che regione vieni, sicuramente avrai un nonno/a che ti ha deliziato con una pietanza tipica del tuo luogo di provenienza.

Immagino anche che fosse proprio una ricetta semplicissima, ma che preparata con la cura di quelle mani ricche di vita, assumeva un sapore imbattibile.

È proprio così: *alla fine ci si innamora della semplicità e della tradizione!*

Il perché è di facile comprensione.

La tradizione ci da modo di sapere davvero chi siamo e ci da una sensazione di casa, la sensazione più amata da sempre!

Casa dolce casa!



PERCHÉ VOGLIAMO CONDIVIDERE QUESTE RICETTE CON TE?

Perché ci piacerebbe raccontarti di più su di noi, sulla nostra terra e sulla visione di Smile Hotel.

Per farlo, vorremmo partire dalla tavola, che si sa, è un buon modo per conoscersi.

Vogliamo mostrarti le nostre deliziose ricette tradizionali, raccontandoti anche quello che secondo un romagnolo doc è davvero la bellezza della riviera romagnola.

In questo piccolo ricettario tradizionale abbiamo voluto riportare gli autentici **nomi delle ricette in dialetto romagnolo.**

Questo per darti modo di comprendere un po' di più le origini ed il perché questi romagnoli sono come sono e parlano come parlano!

Sono sicuro che ti farai anche due risate!

Smile Hotel è sorriso ben appunto, sorriso per le solite "*patacate*"!

MA CHI È DAVVERO IL PATACA ROMAGNOLO?

Il pataca è sempre incline alle goliardate, un esibizionista un po' *sburone* (si vanta di cose che non riuscirà mai a fare), ironico ma di buon cuore.

Le pataccate "*al patachèdi*" sono la conseguenza del bisogno di essere al centro delle attenzioni, anche a costo di esagerare. Siamo tutti un po' "*pataca*"!

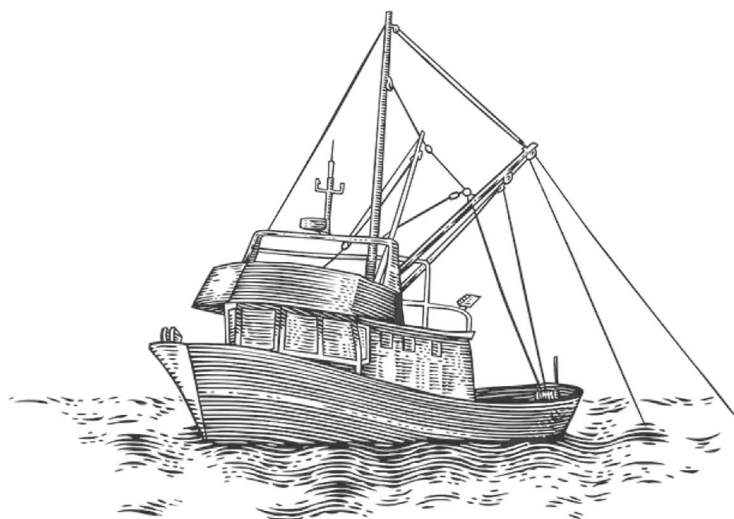
Giunti a questo punto spero di averti introdotto bene alla Romagna, è giunta l'ora di accendere i fornelli e iniziare ad assaporarla.

Buona cucina caro lettore!



"Viandante,
Se trovi affascinanti
i vecchi borghi marinari,
Se trovi piacevole
la vista dei pescherecci appena ormeggiati
lungo le banchine del porto con il loro
carico di pesce e di fatiche,
Se trovi interesse
ad ascoltare storie da chi ha respirato
mare tutta la vita,
Se trovi bello
incontrarsi con chi ama la
convivialità come espressione di
una maturata allegria,
Fermati,
sei uno di noi."

Lorenzo Casanova
(marinaio)



POLENTA CON SUGO DI VONGOLE

Polenta e puragi

Stagione migliore: **dicembre, gennaio, febbraio**

Difficoltà: 2 su 3

In Romagna, la mattina presto, nell'acqua limpida della bassa marea, si vedono delle persone chine a fissare la sabbia. Cosa fanno? Semplicemente, raccolgono le poveracce! Di povero non hanno proprio nulla, se non il fatto che tra le due guerre venivano vendute a 2 centesimi al chilo, oppure venivano barattate con fagioli, uova e farina. Abbinale ad una buona polenta e avrai una ricchezza di profumi, sapori e colori ineguagliabile. Il matrimonio tra mare e montagna è servito.

Ingredienti per 4 persone

1kg di vongole

1/2 cipolla

1/2 bicchiere di vino bianco

2 cucchiari di conserva di pomodoro

olio extravergine d'oliva

prezzemolo q.b.

sale, pepe nero q.b.

Per la polenta:

800gr di farina gialla

2,5lt di acqua

Lava le vongole e mettile in una padella con un po' d'acqua, facendole aprire a fuoco alto. Una volta che si sono aperte (dopo circa cinque, al massimo dieci minuti) metti da parte l'acqua di cottura, assicurati di filtrarla con un tovagliolo se c'è della sabbia. Prepara un soffritto con olio e cipolla, aggiungi le vongole sgusciate e bagna il tutto con un bicchiere di vino bianco che poi evaporerà. Aggiungi il prezzemolo e la conserva diluita nell'acqua di cottura delle vongole e lascia cuocere il tutto per un quarto d'ora circa. Nel frattempo cuoci la polenta, stendila sul tagliere e cospargila con il sugo di vongole. Un tagliere al centro della tavola attorno al quale raccogliere amici e famiglia... una tradizione meravigliosa.

CONSIGLIO: usa il sugo anche per gli spaghetti!

*"Purèt chi la pesca
Purèt chi la vend
Purèt chi la magna"*

*(Povera chi le pesca,
povera chi le vende,
povera chi le mangia)*



Vongole



SUGO DI SARDONI BIANCHI

Sug si sardungìn

Stagione migliore: **maggio**

Difficoltà: 1 su 3

La pasta con le sarde parla siciliano, quella con i sardoni ti parla in romagnolo...

Ingredienti per 4 persone

1kg di sardoni bianchi freschissimi

2 cucchiari di conserva di pomodoro

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

2 spigoli d'aglio

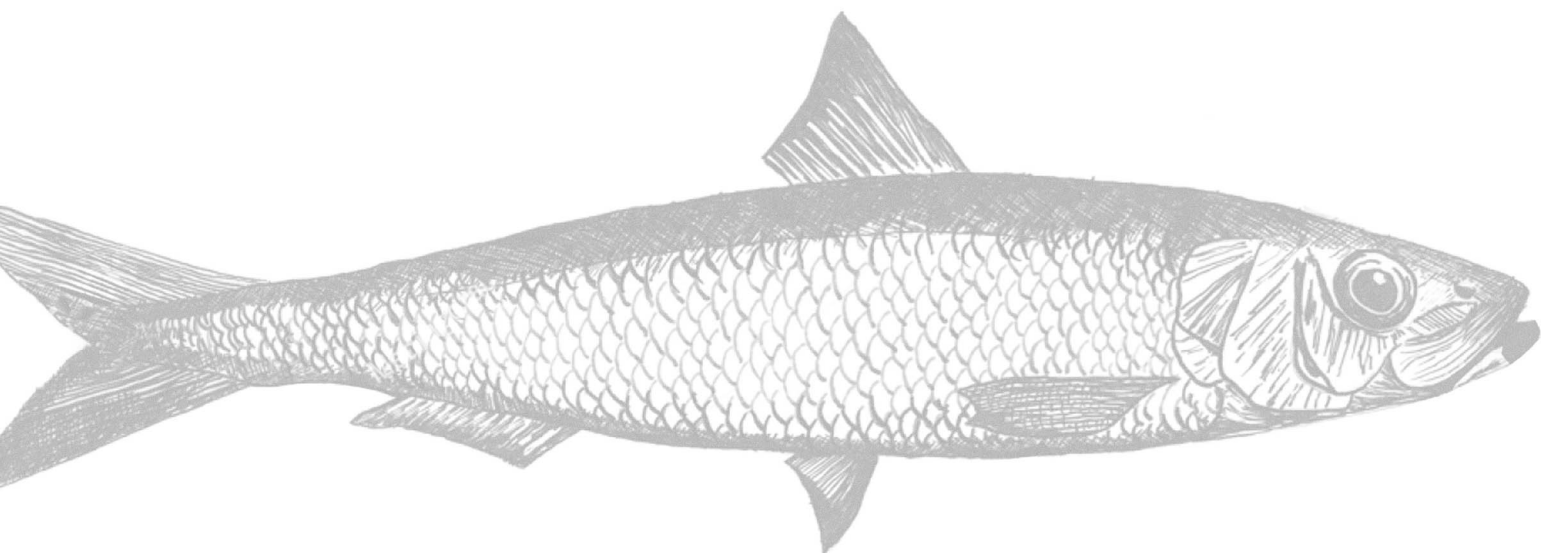
un mazzetto di prezzemolo

sale, pepe q.b.

Pulisci i sardoni, rimuovi accuratamente la spina poi lavalì bene sotto l'acqua corrente fino a sbiancarli. Tritali e mischiali ad un semplice battuto fatto con aglio e prezzemolo.

Fai rosolare il tutto nell'olio e aggiungi sale, pepe e conserva di pomodoro fatta diluire nell'acqua tiepida. In una decina di minuti il tuo sugo è pronto.

CONSIGLIO: prova questo sugo con i maccheroncini!



*La va in bràenc cumè i sardìn
(Va in branco come i sardoni)*

si dice di una ragazza che difficilmente esce da sola



Sardoni Bianchi



SUGO CON LE MAZZOLE

Sug sal mazóli

Stagione migliore: **marzo, aprile, maggio, giugno**

Difficoltà: 1 su 3

Mazzola, gallinella di mare, cocchio o cappone... sono tutti modi di chiamare lo stesso pesce.

"Tutto il pesce bianco veniva 'curato' u i si cavèva e' past (si estraevano le interiora).
E' past veniva tolto con le mani già sul peschereccio".

Ingredienti per 4 persone

12 mazzole piccole

2 spigoli di aglio

prezzemolo q.b.

2 cucchiari di conserva di pomodoro

olio extravergine di oliva q.b.

sale q.b.

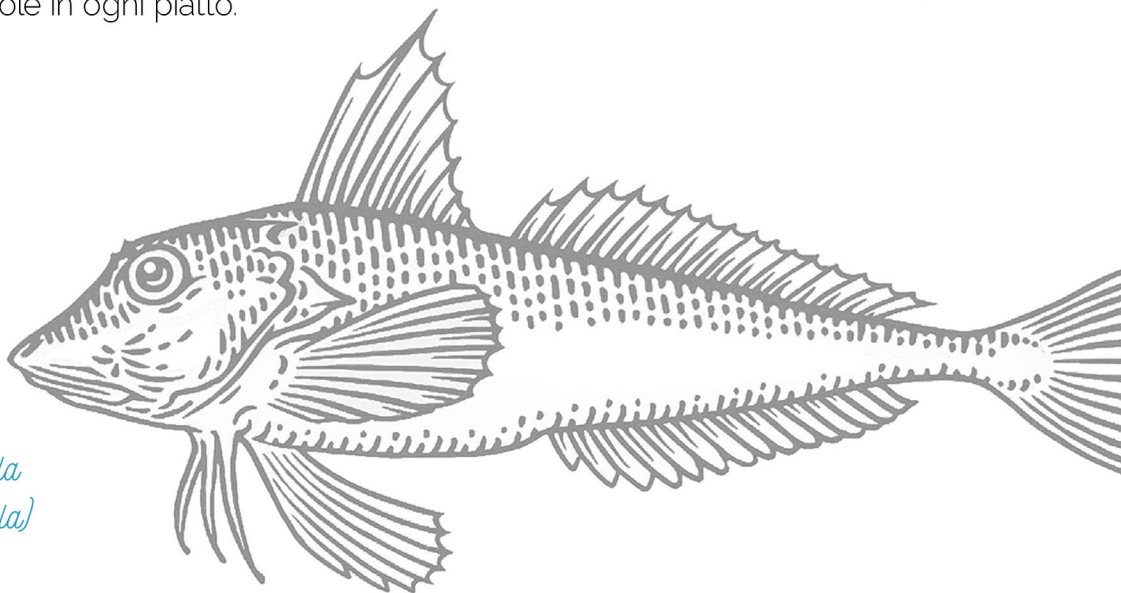
Pulisci bene le mazzole ricavandone dei filetti e tieni da parte in un piatto tutti gli scarti (possono essere usati per un brodetto). In un tegame largo fai soffriggere nell'olio l'aglio e il prezzemolo battuto poi aggiungi la conserva diluita nell'acqua.

Posa ben distese le mazzole e falle cuocere per circa 20 minuti.

COSA SI FACEVA UNA VOLTA: come pasta venivano usati i maccheroncini che erano serviti ricoperti dal sugo, assieme a 3 mazzole in ogni piatto.

*Ta jé 'na testa cumè 'na mazóla
(Hai la testa come una mazzola)*

*si dice di una persona che ha la testa
particolarmente grossa o non è molto intelligente*



Mazzole



BRODETTO "VELOCE"

Brudèt sla prèssia

Stagione migliore: **qualsiasi**

Difficoltà: 1 su 3

Al giorno d'oggi si sentono chef stellati parlare di "brodetto perfetto". In passato, i maestri del brodetto erano i marinai. Questo veniva preparato direttamente sulla barca seguendo il tradizionale rituale per la preparazione e il consumo di questa pietanza. Il lavaggio del pesce doveva essere effettuato solo ed esclusivamente in acqua di mare. Anche il tegame utilizzato per la cottura aveva le sue regole: si usava sempre lo stesso, lavato possibilmente con acqua di mare, per fargli assorbire l'aroma del brodetto. Quello sì...era un "brodetto perfetto".

Ingredienti per 4 persone

1kg di pomodori maturi

1,5kg di pesce povero (sardoni, zanchetti, paganelli, granchi, bandelle, puratte)

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

2 spigoli di aglio

prezzemolo q.b.

sale, pepe q.b.

Taglia i pomodori a fette e falli appassire nell'olio con un trito di aglio e prezzemolo.

Aggiungi i pesci che hai a disposizione ben puliti e lavati. Fai cuocere il tutto in un tegame coperto per circa 15 minuti o comunque fino a che il brodetto non sia denso e ben saporito.

CONSIGLIO: inzuppa la piadina nel brodetto!



*"Antiga piò de brudèt!"
(più antica del brodetto)*

*si dice di una persona piatta, antiquata
poco esuberante ("vecchia dentro")*



Brodetto di pesce



SGOMBERI SOTT'OLIO

Cunsérva ad Sgómbrì

Stagione migliore: **maggio, giugno**

Difficoltà: 1 su 3

Ingredienti per un barattolo da un litro

4kg di sgombri di tugna

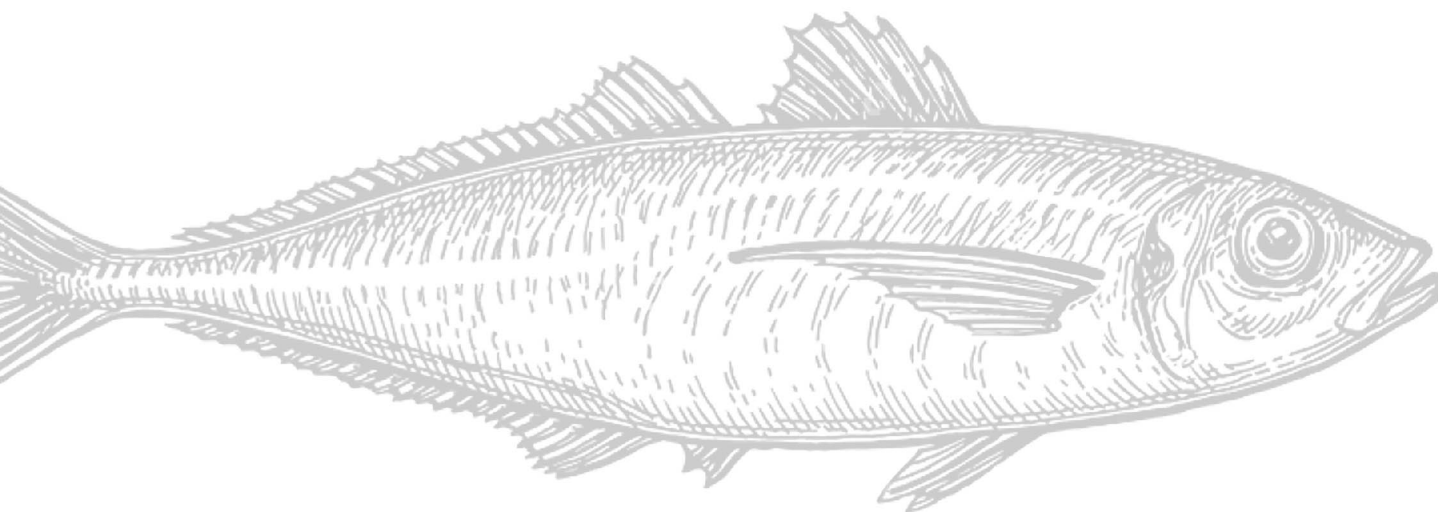
240gr di sale grosso

olio extravergine di oliva q.b.

aromi a piacere

Pulisci bene gli sgombri e mettili a bollire in acqua salata per almeno due ore (continua ad aggiungere acqua mano a mano che si consuma). Una volta pronti spegni il fuoco e lasciali raffreddare nella loro acqua di cottura. Asciugali bene e toglì la spina.

Riponili filettati nel barattolo con qualche grano di pepe nero e riempi il tutto con l'olio extravergine di oliva.



*La jè fata a sghómbrì
(È fatta a sgombero)*

si dice di una ragazza poco formosa



Sgombro



LUMACHINE DI MARE

Lumèghi

Stagione migliore: **da ottobre a maggio**

Difficoltà: 3 su 3

Oggi le lumachine vengono servite nei ristoranti come delizioso antipasto, un tempo però erano un piatto "povero". In mare ce n'erano in abbondanza e venivano usate come secondo piatto. Il pane intinto nel loro sughetto era una vera prelibatezza.

Ingredienti per 4 persone

1 - 1,5kg di lumachine

3 spigoli di aglio

prezzemolo q.b.

4 cucchiaini di concentrato di pomodoro

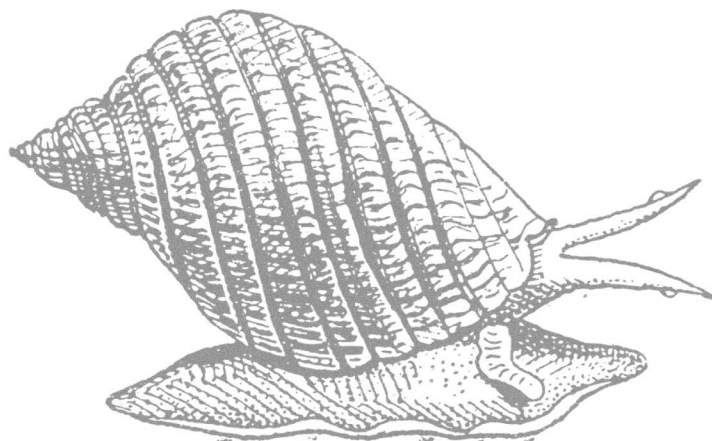
olio extravergine di oliva

finocchio selvatico q.b.

sale, pepe q.b.

Procedi a sculare le lumachine (tagliare la parte appuntita delle lumachine con delle tenaglie). A questo punto lavale più volte e risciacquale bene. Fai soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati in una tegame di terracotta poi aggiungi la conserva di pomodoro diluita in acqua. Aggiungi sale e pepe. Butta le lumachine nel tegame e alza il fuoco (al contatto con l'acqua salata, tireranno fuori la "lingua". Coprile con l'acqua, aggiungi il finocchio selvatico e lasciale cuocere per circa tre ore. Quando il sugo si sarà rappreso sono pronte.

CONSIGLIO: prova a servirle con crostini di pane abbrustoliti a parte e stuzzicadenti per estrarre la polpa.



*L'è piò càrni d'un gavnà ad lumèghi!
(Ha più corna di un cesto di lumache!)*



Lumachine di mare



FRITTATA CON GLI UOMINI NUDI (BIANCHETTI)

Fartéda si ómni nud

Stagione migliore: **gennaio, febbraio, marzo**

Difficoltà: 1 su 3

Gli "uomini nudi" (lascio a te capire il perché di questo nome!)

o bianchetti non sono altro che dei pesci appena nati.

I bianchetti sono tipicamente consumati fritti ma non tutti sanno che sono perfetti per una frittata dal profumo di mare.

Ingredienti per 4 persone

150-200gr di bianchetti

4 uova

sale, pepe q.b.

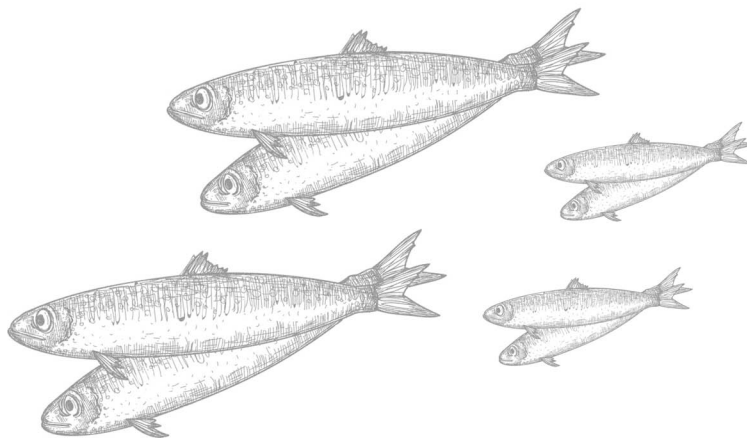
1 cucchiaio di strutto o di olio extravergine di oliva

Fai rosolare i bianchetti nello strutto

(lo strutto si usa molto in Romagna, volendo puoi sostituirlo con l'olio).

Sbatti le uova, aggiungi sale e pepe poi aggiungile ai bianchetti mescolando il tutto velocemente.

CONSIGLIO: prova la frittata di bianchetti nella piadina!



Uomini nudi



BACCALÀ CON LA CIPOLLA

Bacalà sta zuola

Stagione migliore: **qualsiasi**

Difficoltà: 2 su 3

Stoccafisso e baccalà sono due nomi diversi per indicare il merluzzo essiccato, l'unica differenza è la modalità di conservazione. Il primo viene essiccato all'aria senza lavorazione, il secondo viene diviso in due e successivamente salato. In passato il baccalà veniva consumato soprattutto in inverno, quando la pesca era scarsa e i contadini avevano bisogno di una colazione sostanziosa per affrontare la dura giornata di lavoro. Il baccalà con la cipolla era un classico piatto contadino:

"In questa ricetta il baccalà era una scusa perché costava molto. In realtà l'ingrediente principale era costituito dalle cipolline che noi, essendo contadini, raccoglievamo nel nostro campo".

Ingredienti per 4 persone

1/2 baccalà

1kg di cipolline

1 cipolla

1 spigolo di aglio

2 cucchiari di conserva di pomodoro

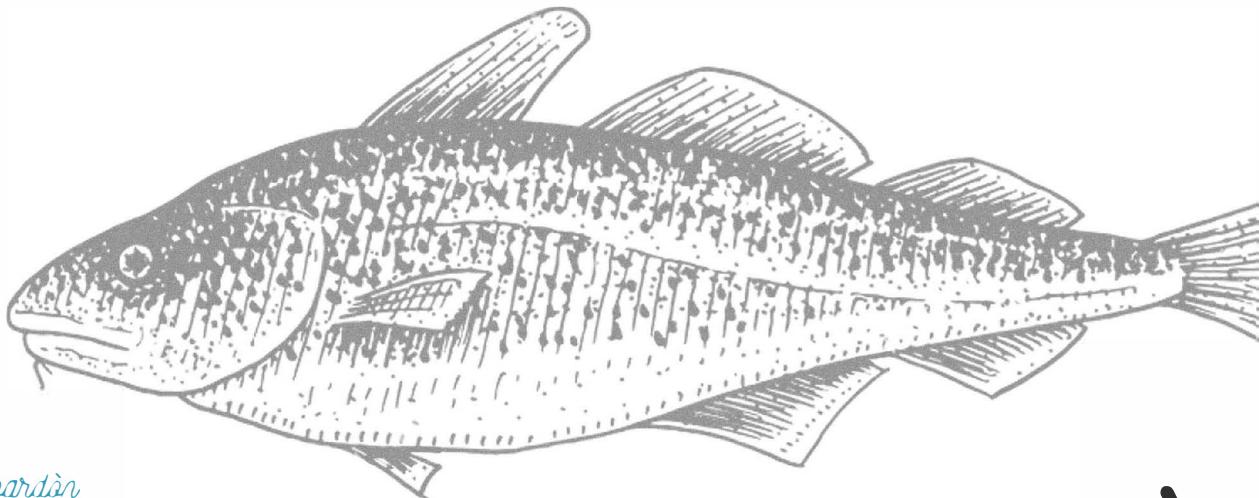
olio extravergine di oliva

sale, pepe q.b.

Dopo aver tenuto a bagno il baccalà per circa 4 giorni, taglialo a cubetti.

Fai un battuto di aglio e cipolla e fallo soffriggere in un tegame. Aggiungi la conserva diluita in un bicchiere di acqua tiepida e il baccalà.

Dopo 30 minuti aggiungi le cipolline e lascia cuocere il tutto per un'altra ora e mezza.



*Ci tinc com un lumbardàn
(Sei rigido come un baccalà)*

Baccalà



Speriamo che tu abbia apprezzato queste simpatiche ricette e che le esperimenterai tutte e 8!

Consiglio che ti diamo con grande enfasi, perché ognuna di queste racconta una storia... e sarà bello gustare questa straordinaria semplicità!

Questa è parte della nostra volontà come Smile Hotel, riportarti alla vera Romagna, quella fatta di piccoli gesti, di piccole cose ma di immenso valore.

Abbiamo il desiderio di raccontarti come vivere l'autenticità della tradizione della riviera romagnola, la parte più vera, quella parte che ormai pochi ti raccontano.

La parte fatte di semplici cose che potresti fare qui, le semplici cose che ti restano nel cuore.

HAI LETTO FINO IN FONDO, COMPLIMENTI!

Probabilmente sei arrivato fino a qui perché hai apprezzato e percepito realmente il valore di quello che volevamo condividere e raccontare della vera Riviera Romagnola.

Siamo felici, vuol dire che forse abbiamo fatto un buon lavoro!

VUOI CONDIVIDERE IL RICETTARIO DEI PESCATORI CON I TUOI AMICI?

Se ti è davvero piaciuto quello che abbiamo creato e vorresti condividere "l'autentico ricettario dei Pescatori Romagnoli di una volta" con i tuoi amici, abbiamo pensato di rendere facilissima la condivisione!

Ti basterà inviargli il link qui sotto!

Ecco il link <http://bit.ly/RicetteSmile>

Buona vita marinaio,
vento in poppa!

