

ANTONIO ATTORRE
FOTO VALERIO CHIARINI

► Osterie d'Italia



La precisazione «pesce fresco» che accompagna l'insegna e la cartolina di questa trattoria fanese suggerisce, certo, già qualcosa. Bisogna però assaggiarlo quel pesce, per capire che non ci troviamo in uno dei tanti locali della costa adriatica che usano e magari abusano di questa indicazione, quanto, piuttosto, in una trattoria – per molti versi d'altri tempi – dove la freschezza della materia prima non solo è una sorta di devozione irrinunciabile, ma significa, meno genericamente: pesce di giornata, solo adriatico, solo proveniente da imbarcazioni da piccola pesca. E si potrebbero aggiungere persino i nomi dei fornitori (tre pescatori fanesi), ciascuno specializzato in alcune specie ittiche: ai calamari e alle seppie ci pensa Ivan, Enrico si

Necessità E PICCOLE VIRTÙ

occupa delle sogliole, dei rombi, delle rane pescatrici, e poi c'è l'uomo delle vongolette e delle telline. Penserete a questo punto a un locale esasperato, magari costoso e *trendy*, ora che il pesce pochissimo manipolato – se non addirittura crudo – non è più un tabù, come accadeva fino a non molti anni fa, quando ad apprezzare il mini-

malismo ittivo erano principalmente le famiglie dei pescatori, alcune regioni centro-meridionali e chi aveva fatto un suo apprendistato gastronomico in Francia. Dietro la porta da bar dimesso di via IV Novembre troverete invece una stanza davvero modesta, con pochi tavoli e dalla quale, nella bella stagione, si accede anche a

un raccolto pergolato. Nessun trucco: l'assetto è rimasto quello di una trattoria popolare più vicina agli anni Cinquanta che al Duemila, con piastrelle bianche e rosa, umili elementi d'arredo (un cactus, un veliero, fotografie e ritagli di giornale) e quel delicato odore di crostacei e sogliole che arriva dalla cucina.

La storia che lega Maria a questo locale inizia trentasette anni fa, quando decide di rilevare la gestione di quella che era stata una secolare trattoria di posta, la trattoria Pan Bianco, popolare e "quotidiana", con una cucina basata sul focolare, la brace e lo spiedo: budellini, agnello, cipolle sotto la cenere e così via. Le origini di Maria, vale a dire la campagna di Mombaroccio, nell'interno della provincia pesarese-urbinate, parlano quel linguaggio culinario che impara a coniugare la necessità e le piccole virtù dell'economia rurale e domestica con la sapienza delle

cotture più opportune, lente e appropriate, e restano basilari anche quando inizierà a cimentarsi con i pesciolini dell'Adriatico. Pesciolini, molluschi, crostacei che arriveranno in cucina direttamente dalle barche del marito di Maria e dei suoi amici, come lui pescatori lungo la costa fanese.

Per la città di Fano la pesca ha costituito un forte elemento di identità, già tra fine Ottocento e primo Novecento, tanto che pescatori e portuali (*portulott* nel gergo locale) avevano un loro quartiere ed erano spesso segnati da una certa distanza sociale, oltre che dalla pre-

L'assetto è rimasto quello di una trattoria popolare più vicina agli anni Cinquanta che al Duemila, con piastrelle bianche e rosa, umili elementi d'arredo e quel delicato odore di crostacei e sogliolette che arriva dalla cucina.





Da Maria

Via IV Novembre, 86

Fano (Pu)

Tel. 0721808962

Chiuso la domenica, non in estate

Prezzi: 35 euro vini esclusi

Carte di credito: nessuna

Il lavoro quotidiano (ricerca della materia prima e cotture ottimali) e il rispetto nei confronti della clientela che si praticano nel locale, guidato da Maria e dalla figlia Domenica, sono quasi commoventi e piuttosto rari da riscontrare. La trattoria chiude la domenica ma – attenzione! – anche ogni qualvolta l’approvvigionamento non sia stato reso possibile dal maltempo. Se al contrario le condizioni sono buone, può anche succedere, a cena, di trovare nel piatto il freschissimo pescato del pomeriggio. Il sapiente minimalismo, che i distratti potrebbero scambiare per banalità, ma che risulta invece una notevole prova di quella semplicità che è punto d’arrivo, è la cifra di una cucina basata sull’essenzialità delle manipolazioni. Arriverà in tavola, accompagnata da bruschette, una serie di antipasti quali saporite sogliole dell’Adriatico, naselli, mormore o rombetti al vapore, polentina alla brace con vongole e calamaretti, insalata di seppie e calamari, cannolicchi e cozze bolliti e conditi col limone, trigliette con ristretto di pomodoro, canocchie e altro ancora, secondo il mare. A seguire, delicatissime tagliatelle fatte a mano condite con le vongole, con sogliole alla griglia e olio extravergine o con i calamaretti, in bianco o appena rosse di pomodoro. Proposte nel segno della massima essenzialità anche fra i secondi: pesce del giorno alla griglia o al vapore, di inarrivabile leggerezza, oppure l’eccellente guazzetto fanese preparato prevalentemente con pesce di spina (triglie, sogliole, rane pescatrici, mazzoline) e cotto nell’ampia pentola di terracotta. Si chiude con un dolce casalingo e con la morretta, il caffè forte dei pescatori. Poche, ma ben calibrate, etichette di vini prevalentemente regionali riposano in cantina, al fresco naturale.



Per la città di Fano la pesca ha costituito un forte elemento di identità, già tra fine Ottocento e primo Novecento, tanto che pescatori e portuali (portulott nel gergo locale) avevano un loro quartiere ed erano spesso segnati da una certa distanza sociale, oltre che dalla precarietà economica.

carità economica. A partire dagli anni Trenta del secolo scorso la motorizzazione delle barche pescherecce prima, l’introduzione di nuove tecniche di pesca e la trasformazione degli impianti cantieristici e dei mercati ittici poi, modificarono sensibilmente la fisionomia della pesca costiera adriatica e Fano, con Ancona e San Benedetto del Tronto per quanto riguarda la regione marchigiana, fu in prima fila nell’innovazione e rivitalizzazione dell’attività peschereccia, in una fase in cui, oltretutto, andavano aumentando i consumi di pesce. Ne-

gli ultimi decenni la marineria fanese ha razionalizzato e orientato la propria fisionomia, dedicandosi in larga parte alla specializzazione del pesce azzurro, conservando comunque anche la dimensione della piccola pesca costiera, e abbandonando tecniche come lo strascico e la tartana a favore della lampara e, soprattutto, della volante, caratterizzata da una rete che viene trascinata in superficie da una coppia di barche.

Di cultura marinara locale ne sa, più di qualcosa, Domenica, figlia di Maria e seconda anima della

trattoria. Sono sue le sculture in materiali poveri (legno, vetro, stagno, piombo, rame) disseminate nel locale, sua la competenza degli oli, sempre scelti con cura fra i migliori frantoi dell’entroterra, dei vini, delle verdure (qui l’insalata non è mai banale) e, appunto, delle specie ittiche. «Oggi per antipasto abbiamo i *suasi* (rombi lisci, ovvero non chiodati), i naselli, le *mormorine*: sono le prime di quest’anno». Con l’accento che, da queste parti, è già più romagnolo che “marchigiano marchigiano”, Domenica elenca i pesci di giorno-



Di cultura marinara locale ne sa, più di qualcosa, Domenica, figlia di Maria e seconda anima della trattoria. Sono sue le sculture in materiali poveri disseminate nel locale, sua la competenza degli oli, sempre scelti con cura fra i migliori produttori dell'entroterra, dei vini, delle verdure e, appunto, delle specie ittiche.



ta disponibili: pesci che, nella fattispecie, vi arriveranno dopo una cottura incredibilmente breve e delicata, al vapore: «Così, tanto per sentire l'olio...».

Vi renderete conto che, oltre alla freschezza assoluta (non fidatevi dell'indicazione della domenica come unico giorno di chiusura perché potreste trovare chiuso il locale anche durante la settimana se la notte precedente il mare è stato troppo mosso e non ha consentito l'uscita delle *barchette*) c'è qualcosa in più nei sapori, qualcosa che fa la differenza, ed è strano visto

che praticamente tutti i piatti hanno pochissimi altri ingredienti oltre il pesce ed eventualmente olio e pomodoro. Capirete che cosa fa la differenza quando arriverà in tavola l'arrosto o, meglio ancora, il guazzetto di pesce, cotto nel coppo di terracotta per pochissimi minuti e condito solo con pomodoro, un po' di cipolla, prezzemolo e un goccio d'olio: la cottura su carboni di legna. Il segreto della Maria, e il *trait d'union* fra le radici rurali e la sua interpretazione della cucina marinara sta tutto negli utensili e nelle tecniche di cottura, irripetibili

per fragranza e fedeltà dei sapori restituiti, legati alla presenza del focolare nella casa colonica: il caldaio in rame, usato per svariate cotture come quella, lenta e laboriosa, della pecora, ma anche per la polenta e il mosto; il coppo in terracotta, sistemato al calore della brace per una cottura dolce, calibrata e dal risultato di rara integrità e intensità per carni come il capretto o l'agnello oppure – come Maria ha imparato scendendo a Fano – la sogliola e la rana pescatrice. Persino quei sughetti quasi eterei, piccole vongole e pochissi-

mo pomodoro, per condire le tagliatelle, vengono cotti nel coppo sulla brace.

Finito il pasto, non ci sarebbe certo bisogno di un digestivo, ma come si fa a rinunciare alla *moretta*? In un bel ricettario della provincia pesarese Valentino Valentini lo definisce «il caffè forte dei pescatori» e lo descrive come una miscela di caffè, anice, rum, cognac, zucchero e una scorza di limone. La Maria glissa sulla sua ricetta personale, e vi porta in tavola il bicchiere fumante con la miscela e il fiore dell'anice stellato.