

La zuppa di pesce è una cosa seria. Non tutti gli chef la sanno preparare e non sempre la si può proporre.

Innanzitutto va detto che per cucinare una buona zuppa di pesce c'è l'obbligo di avere le tre specie più brutte dei pesci piccoli del mare; lo scorfano, il pesce prete ossia la lucerna, e il pesce ragno (tracina).

Avete mai sentito dire: "Come fa ad essere bella quella ragazza, con un padre e una madre bruttissima"..?

E' un po' così anche per la zuppa di pesce: per essere saporita è obbligatorio mettere le tre specie più brutte, per il resto chi più ne ha più ne metta.

Un rappresentante di olio un certo Giaquinto, napoletano trapiantato ad Ischia, spesso mi ordinava la zuppa di pesce una settimana prima. Ed io l'ordinavo ai vari pescatori di "rezzelle": Michele "Picchiddo", Peppino "Cacazzone" o a qualche altro della Corricella. Poi in più prendevo altro pesce alla paranza di Franchino "Calacione" o di Peppino "U'sciò", polipi, cicarelle, ravostelle, sconcelli e anche il pesce prete (le lucerne) ronghi, seppioline, pesce ragno (tracine).

Giusuppino Penzo alias "Pesiello" mi portava i frutti di mare mentre i rezzaiuoli provvedevano agli scorfani, ai lappari, ai malvizzeri, alle donzelle, (lezzererine), pesce rasoi, rompi piccoli (rummecchia) ecc....

Quel giorno era una giornata uggiosa ed i clienti preferirono mangiare dentro al locale.

Si stava più stretti e dal tavolo a fianco si poteva con disinvoltura guardare nel piatto del vicino.

Giaquinto arrivò con la sua bella famiglia composta da moglie e due figli, un ragazzo e una ragazza. In più aveva tre ospiti. Subito passammo ai fatti servendogli spaghetti al sugo di zuppa di pesce.

Quelli del tavolo vicino (sei persone, due famiglia) mentre leggevano il menù sentirono parlare Giaquinto che diceva ai suoi ospiti "Vedrete che meraviglia di zuppa di pesce ci fa mangiare Don Salvatore!".

Senza esitare i nuovi arrivati mi chiesero la zuppa di pesce.

Chiaramente non avevo tutto il "misto", riservato a chi l'aveva ordinata una settimana prima, ma non ci furono problemi nel prepararne una altrettanto gustosa.

Il Giaquinto era molto plateale e quando gustava la zuppa esagerava sempre (quella volta ancora di più) ad ogni pesce, descrivendolo per nome, grandezza, sapore e così via.

Quando gli capitò il pesce più stupido della zuppa, la musdea, mi sentii chiamare per avere notizie su quel pesce.

Lo feci diventare un pesce di prima importanza, con una serie di balle per motivare quella presenza nella zuppa.

Quelli del tavolo accanto non trovarono quel pesce nel loro piatto e cominciarono prima le lamentele e poi le proteste.

E dovemmo faticare non poco con il cameriere Giuseppe e lo stesso Giaquinto, a convincerli della bontà e della freschezza (anche quella mettevano in dubbio) della zuppa.

Nonostante tutte le spiegazioni sulle difficoltà quotidiane a proporre un piatto del genere, per una musdea, esageratamen-

te decantata corsi il rischio di avere pubblicità negativa e soprattutto di vedere in un colpo solo cancellata la bontà di una zuppa di pesce da leccarsi i baffi.