

Presentazione

A quattro anni dalla fortunata uscita del primo libro di ricette, Nanne Chica torna con proposte tutte nuove.

Cuoca provetta e instancabile, questa volta Federiga Bertolini Vettori ha raccolto, dopo averle sperimentate con cura una per una, circa 140 ricette di pesce.

Alcune sono ricette tradizionali rivisitate, ma ci sono anche combinazioni originali, che strizzano l'occhio alla modernità; pensiamo ai *Filetti di orata impanata con crema di piselli* o alla *Paglia e fieno con crema di peperoni e vongole*. Se volete gustare qualcosa di cui Federiga va particolarmente fiera, ecco la *Calamata a modo mio* o l'*Insalata di cuscus alla marinara*: in entrambe il suo estro dà il meglio di sé.

Tra le ricette della tradizione toscana, spiccano ad esempio i *Ranocchi in umido* e i *Ranocchi fritti*; non mancano poi quelle in cui terra e mare si mescolano sapientemente, come nel *Risotto astice e funghi secchi*, e negli *Anellini di calamari con cozze, fagioli e mandorle*.

Alcuni titoli sono estrosi, come la *Minestra di go'* (i ghiozzi in Veneto) o le *Mezze maniche con le sarde "ammare"*: in caso di mare mosso, ovvero quando le condizioni meteo hanno impedito la pesca, le sarde vengono sostituite dalle acciughe conservate.

Nelle **Ricette della memoria** non possono mancare le cèe, per i pisani i minuscoli e ancora ciechi avannotti delle anguille, della cui squisita cucina non è proibito conservare il ricordo: oggi sono fuorilegge e ci si deve accontentare delle *Finte cèe alla pisana*.

Nel bagaglio di Federiga troviamo anche i *Pomodori ripieni* come li faceva la sua nonna e una ricetta del capostipite Gino. Agli inizi venditore ambulante di pesce insieme al figlio Alfio, con il quale si spingeva fino a Lucca prima sui pedali di una bicicletta e poi su una moto con carretto a rimorchio, nel 1943 Gino Vettori ha aperto con Alfio la pescheria nel cuore di Pisa ora gestita da Federiga e dal marito Marco. Anche Gino, gioviale e bonario, amava consigliare le massaie su come cucinare il pesce in modo veloce e gustoso ed eccone un esempio, il *San Pietro alla maniera di nonno Gino*.

Qualche anno fa la pescheria è stata ristrutturata per rispettare le norme di

legge ma conserva ancora un piccolo acquario che attira molto i bambini e alcune vestigia delle opere di Alfio, che da appassionato pittore autodidatta ha decorato con i suoi dipinti le pareti del negozio, come testimonia tutt'oggi la sirena-Brigitte Bardot che spunta da una conchiglia o il quadro in cui il fiume trabocca dalle spallette dei lungarni nel 1966.

Qua e là nel corpo delle ricette sono disseminati consigli pratici e altri li troverete in coda al libro. E ora buon appetito, direbbe Federiga cucinando per voi con un bel sorriso, come quelli che dispensa con garbo e gentilezza da dietro il suo bancone.

Rosanna Betti