

Presentazione

Cucina del territorio? Sì certo, ma soprattutto cucina di Chica.

Federiga Vettori, nanne Chica per i suoi quattro nipotini, è una donna ancora giovane, che con grande impegno e altrettanto garbo gestisce con il marito una delle più antiche pescherie pisane.

Il negozio è stato aperto ai primi del secolo scorso dai nonni di Marco, il marito di Federiga, nel cuore della città, dove si trova ancora oggi.

Qualche anno fa è stato rimodernato per adeguarlo alle norme igieniche e così sono spariti i banconi di marmo e anche l'acquario con i pesci. Sono rimasti però appesi alle pareti i quadri a olio dipinti dal fondatore, come quello, grande, in cui una sirena con le fattezze di Brigitte Bardot spunta da una conchiglia o quello assai realistico che rievoca l'esondazione dell'Arno del 1966, quando furono alluvionati i lungarni cittadini. Non manca naturalmente il ritratto del patriarca Gino al suo banco da lavoro.

Sulla porta principale della pescheria è pure rimasta l'insegna originale, un pesce spada bianco in puro marmo di Carrara che occhieggia guizzando sul fondo azzurro. Ai tempi in cui fu ideato, il regolamento comunale prescriveva che le insegne si pagassero un tanto a lettera: di qui la trovata di Gino Vettori di fare a meno delle lettere dell'alfabeto.

Federiga era giovanissima quando entrò nella pescheria; è passato qualche decennio, e lei continua a svolgere quotidianamente il suo lavoro con dolcezza e gentilezza, ma non si limita a servire i suoi clienti e a cercare di soddisfare le loro esigenze. Mentre Federiga serve il pesce, lo pulisce e lo prepara, ti consiglia anche come cucinarlo.

Non posso negare che frequentando la sua pescheria la mia vita sia cambiata in meglio: oltre a un'ottima materia prima porto a casa la ricetta. E allora, perché non farne partecipe un pubblico più vasto?

Tutte le ricette, che nascono dalla sapiente combinazione di pochi elementi tradizionali e che sono qui presentate come escono dal racconto

dell'autrice, sono state provate e riprovate: alcune, da pranzo di gala, richiedono un'elaborazione più lunga, altre sono da preparare in pochi minuti, per tutti i giorni, ma il gusto degli ingredienti ne esce spesso non meno esaltato.

Dagli antipasti ai secondi, tutta la buona cucina di pesce del pranzo italiano preparato da una vera cuoca. Federiga non ha ancora inventato ricette di dolci a base di pesce, ma chissà...

Rosanna Betti