

USA. Dwight Eisenhower, detto Ike, comincio' ad apprezzare alcuni cibi italiani

(C) di Benny Manocchia

Durante la sua "ascesa" dal Sud al Nord dello Stivale. Nato nel Texas, cresciuto nel Kansas, terre di bistecconi e patate, Ike, secondo i suoi

assistenti, spesso parlava di "quei piatti italiani" che i vari podesta' delle cittadine italiane attraversate dalle forze armate USA, gli offrivano con modestia e sincerita'..

Nella accademia militare di West Point aveva conosciuto un giovane italoamericano che gli parlava di tanto in tanto di maccheroni alla chitarra con sugo di papera e manciate di parmigiano. Eisenhower si metteva a ridere: questi italiani - pensava - usano la chitarra per fare maccheroni...

Quando gli americani lo elessero Ike presidente degli Stati Uniti, Ike subito chiese al suo braccio destro di scegliere uno chef italiano.

Entra nella scena Luigi Turco, chef della scuola culinaria (nota in tutto il mondo) di Villa Santa Maria. Ike lo mise a capo delle cucine della Casa Bianca, con 23 cuochi a sua disposizione e un ampio budget che avrebbe permesso l'acquisto in Italia di

alcuni prodotti che gli americani non conoscevano ancora.

Comincio' allora l'italianizzazione di Dwight Eisenhower nel campo dei cibi.

Luigi, (Louis lo chiamavano gli Eisenhower) comincio' a chiedere: mister president che ne pensa di questo cazzimpero? Il presidente non riusciva a pronunciare quella parola. Ancora piu' difficile per lui un secondo piatto, che comunque riusciva a enunciare con baccala' mbriache. Gli piacquero subito le fuye strascinite mentre Mamie (la signora Eisenhower) chiedeva spesso triglie ripiene o pollo allo zafferano..

Piu' tardi mister Turco fece assaggiare agli Eisenhower un vinello abruzzese di quelli che i texani potrebbero bere a litri... Nasceva cosi' una tradizione vinicola che venne seguita a cuore aperto da Kennedy, Bush e Clinton.

Con tanto di invidia malcelata degli statunitensi.

(C) Benny Manocchia