

USA. Quando mio fratello mi presentò il giornalista Luigi Braccili

Preg.mo direttore,

molti anni fa,quando ero solito tornare spesso a casa,mio fratello Franco mi presento' un suo amico,.il giornalista Luigi Braccili che aveva scritto un libro



“Abruzzo in cucina”. Un soggetto che mi ha sempre interessato,specialmente se si tratta di cibi abruzzesi.

Uno alla volta sono riuscito ad ottenere il parere di tre noti chef di ristoranti italiani a Manhattan,ai quali ho chiesto di menzionare il piatto presentato nel libro che piu' gli piaceva.

Il primo si e' soffermato sul vitello alla pescarese,lamentandosi che questo delizioso piatto soffrirebbe della mancanza di vitello da latte e prosciutto,che negli Stati Uniti

non e', diciamo, apprezzabile.Ma lui,molisano,ha questo menu nel suo cuore!

Il secondo chef,di Bellante a New York da moltissimi anni, ha scelto dal libro di Braccili i cannelloni all'abruzzese,insistendo sulla necessita' di fare uso nella preparazione di maiale,manzo e pollo.Il terzo intervistato si tratta di una coppia,entrambi abruzzesi di Roseto e Campoli.

C'e' voluto tempo ai due per giungere ad una decisione:maccheroni alla chitarra, soltanto uova nemmeno una goccia di acqua,con sugo di papera e una inaffiata di montepulciano d'Abruzzo.

Credetemi,se New York potesse avere in mano i prodotti abruzzesi e non quelli giunti qui via mare o prodotti in USA con falsi nomi italiani,ci sarebbero file dinnanzi ai nostri ristoranti della metropoli. Gli americani che vanno in visita in Italia e hanno la fortuna di mangiare cibi nostrani veri, quando tornano in America raccontano con entusiasmo della cucina biancorossoverde.

Nessuno puo' intaccare quello che sappiamo preparare nelle cucine abruzzesi,campane,siciliane,venete ecc.

Siamo veramente er mejo!

Benny Manocchia

U.S.A.