

USA. La nostra regione ha soltanto bisogno di farsi conoscere dal resto del mondo.

Per anni si sono menzionati "italian restaurants" in città come New York, Parigi, Londra, Hong Kong. Oggi l'identificazione di un cibo si è

soffermato sul regionale: Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Roma, Lombardia. La polenta veneta, l'abbacchio romano, il pesto genovese ecc.

E l'Abruzzo? Il nostro Abruzzo non è nella lista. Così ho chiesto alla scrittrice americana Nancy Harmon Jenkins di dirci il suo parere. La Jenkins è una delle più famose ed apprezzate conoscitrici del cibo mondiale.

"Già non è nella lista" ha spiegato la signora. "Non perché il cibo abruzzese non sia uguale e anche migliore di molti altri. Il fatto è che l'Abruzzo ha tre diversi stili di cibo. C'è quello della montagna, quello della collina e quello del mare. Li ho assaggiati tutti durante i miei viaggi nella vostra terra".

Non c'è dubbio. Basta salire un po' ed il piatto abruzzese cambia quasi completamente.

"Prendete gli arrosticini e perfino la coratella" subentra la Jenkins. "È un mondo delizioso anche se per qualcuno non proprio digeribile. Per non parlare dei salumi che fanno impazzire gli Stati Uniti. Un po' più giù e arriva il regno della pasta, che poche regioni possono superare. I vostri spaghetti alla chitarra sono copiati dappertutto ma c'è qualcosa nella vostra acqua, nel vostro grano che rende questo spaghetti unico", Anche qui la signora Jenkins ha fatto centro.

"Arrivati al mare, ecco la pesca del pesce turchino e anche il vecchio trabocco che ricorda il medioevo. Le donne d'Abruzzo sanno cucinare il pesce come poche altre. Sì. L'Abruzzo non è nella lista soltanto perché occuperebbe troppo spazio elencare le delizie di casa vostra!"

La nostra regione ha soltanto bisogno di farsi conoscere dal resto del mondo.

Perciò facciamo qualcosa in merito.

Benny Manocchia