

USA. A New York, Giulianova-Vasto a colpi di pesce...

Abruzzesi, certo, stesso passato, stesso carattere (piu' o meno), stessi interessi

culturali, stesse tradizioni, insomma abruzzesi. E come tali sempre pronti alle sfide, alle gare che sfiancano, al gusto della ricerca di chi e' "piu' bravo". Nella "Grande Mela", quella pazza isola che chiamano New York, e' scoppiata la "sfida del secolo". Niente paura: non ci saranno morti ne' feriti ma soltanto uso abbondante di pesce, di sughi, di vini nostrani. I cuochi di Vasto hanno lanciato una sfida ai cuochi di Giulianova. Il guanto della sfida e' stato lanciato sul piatto del "vrudette", quel brodetto di

pesce che ha immortalato negli anni Giulianova e Vasto come i campioni del mondo di questo piatto squisito.

Non hanno ancora deciso se sara' uno scontro pubblico, cioe' in ampi saloni con migliaia di spettatori, oppure in privato, i cuochi e gli esperti.

Le ricette per ora tenute strette nel petto degli uomini in camice bianco sporco di sugo. Le nostre spie sono riuscite a carpire pochi segreti. Pare che i vastesi punteranno tutto su calamari, scorfani, canocchie e gamberi. E i giuliesi?

Pare che sono pronti a immergere nel brodetto merluzzi, triglie, sogliole e...

La battaglia sara' innaffiata con vino di casa nostra. Gli invitati, se ci saranno, dovranno essere per la maggior parte italiani, anzi abruzzesi, perche' il brodetto di pesce agli americani piace quanto a noi piace la rana lessa...

Chissa' come prenderanno questa notizia i cuochi vastesi e giuliesi che vivono in Abruzzo.

Benny Manocchia