

USA. L'arte culinaria italiana....attraverso la cottura della Pecora

Sono rientrati in America dopo un viaggio di alcune settimane in Italia, con

soste prolungate in Abruzzo. Proprietari di ristoranti, cuochi, agenti di viaggio ed anche qualcuno con tasche piene di dollari che vorrebbero investire nel mondo della cucina.

A New York si sono ritrovati per discutere sulle "scoperte" culinarie che hanno fatto nella nostra penisola. Del pesce già sapevano tanto, i loro commenti sul modo italiano di cucinarlo sono stati molto favorevoli. La

pasta li ha scioccati un po' perché molti di loro erano abituati a cucinare pasta preparata da piccole industrie americane, forse con grano sbagliato: pasta scotta, dopo un minuto diventa quasi poltiglia.

Ma ecco la "scoperta" e quindi la decisione di inondare gli Stati Uniti con un prodotto abruzzese: arrosticini. Un paio di "inviati" americani non li avevano gustati in Italia. La pecora lascia un certo sapore...hanno detto. Gli altri, tutti gli altri, si sono presto innamorati di quei bocconcini carne e grasso cotti su brace. Se poi ci aggiungi un bicchiere del nostro Montepulciano...bene, il gioco è fatto.

Adesso comincerà la campagna nazionale appunto sugli arrosticini.

Faranno venire in America alcuni specialisti abruzzesi, useranno le pecore del Montana (ma anche quelle dell'Australia) e via sull'immenso mercato di questa nazione. Se la pecora piacerà agli yankees, le vendite saranno incredibilmente alte.

Viva la pecora!

Benny Manocchia