

Tortoreto. Alla cucina abruzzese la responsabilità di “Ero Gracile” di Dom Serafini

Tortoreto. La cucina abruzzese ha fatto la parte del leone durante la promozione del nuovo libro di Dom Serafini “Ero Gracile: la rivincita della B12” presso il ristorante “La Fenice” di Tortoreto (Te). Per l’occasione l’autore, originario di Giulianova, é arrivato da New York City, dove attualmente risiede.

A detta del libro di Serafini, la cucina abruzzese, in quanto molto sana, ha il merito di non far ingrassare ed ha avuto la colpa di causare la “gracilità” dell’autore, tanto che, durante la sua adolescenza negli anni 60, ha dovuto ricorrere a molte cure ricostituenti.

A spiegare come e perché la cucina abruzzese sia così sana, é stato il dietologo e nutrizionista Pietro Campanaro di Giulianova.



Nella foto, da s. a d.: Dom Serafini, Walter De Berardinis e Pietro Campanaro

Il dottor Campanaro, che é anche medico chirurgo e specialista in scienze dell’alimentazione e fitoterapeuta, ha commentato vari passaggi del libro elaborando gli aspetti storici, sociali e nutritivi della cucina abruzzese, mentre il giornalista Walter De Berardinis, pure presente all’evento, si é concentrato sui brani più divertenti del libro, come l’immane zabaglione per colazione “allungato” con una buona dose di Marsala, dopo il quale l’autore andava a scuola sempre contento, in quanto probabilmente ubriaco. La parte che riguarda la “rivincita”, é invece dovuta al fatto che tutte quelle cure di vitamina B12 hanno fatto un ottimo lavoro, tanto che il giorno dopo il 50mo compleanno dell’autore gli é spuntata una “ruota di scorta” attorno alla pancia.

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10216949233597554&set=pcb.10216949236477626&type=3&theater>

Il libro, ha commentato Campanaro, é riuscito a descrivere in modo simpatico quell’epoca perché, come ha aggiunto Serafini, il tempo ha trasformato in commedia ciò che una volta era vissuto come un dramma.

