

BOTTEGHE DEL GUSTO, BORGHIE E RICETTE NELLA GUIDA AI SAPORI D'ABRUZZO OGGI IN EDICOLA

25 Ottobre 2018

di Redazione



L'AQUILA – Esce oggi, 25 ottobre, la quinta edizione della *Guida ai sapori e ai piaceri d'Abruzzo*. Il nuovo volume de *Le Guide* di Repubblica, dirette da **Giuseppe Cerasa**, è in vendita nelle edicole (10.90 euro + il prezzo del quotidiano), quindi in libreria, su Amazon, Ibs e sullo store on line al link bit.ly/GuideRepubblica.

Domani, 26 ottobre, alle 12, è prevista la presentazione. Appuntamento al liceo artistico F.A. Grue, in via Convento 1, a Castelli (Teramo).

La guida si apre con una dedica a un illustre abruzzese, **Benedetto Croce**, del quale viene riproposto un estratto del discorso che tenne per i suoi concittadini di Pescasseroli nel 1910.

Proprio da Pescasseroli partono le soggettive dei testimonial di questa edizione, **Paola Cortellesi e Riccardo Milani**.

“Ormai ci siamo abituati”, scrive Cerasa nell’introduzione al volume. “I nostri testimonial, le persone un po’ speciali che scegliamo per accompagnarci in questi viaggi annuali attraverso il meglio delle regioni d’Italia, sono decisamente il valore aggiunto delle Guide ai sapori e ai piaceri. Ma questa volta la freschezza e la forza dei racconti di Paola Cortellesi e Riccardo Milani, compagni di vita e a volte anche di lavoro, ha sorpreso anche noi per l’intensità, l’amore per la propria terra, la capacità di raccontarla anche con piccole storie, (le galline, le uova, la nonna di 84 anni, il dialetto, nel caso di Paola), o con complessi e articolati ragionamenti che portano diritto al senso delle cose e fanno dire a Milani: ho avuto tanta fortuna a raccontare con il mio mestiere, con i miei film, una terra che amo”.

“L’Abruzzo è la terra di mia madre, il dialetto è forte e tratto incomprensibile dei miei adorati nonni materni, è il sapore dei pranzi della domenica e degli spuntini ‘leggeri’ della mattina – scrive la Cortellesi – La salsiccia di fegato che la mia bisnonna cvì faceva recapitare ogni anno. Pressoché sconosciuta ai bimbi romani e dunque guardata con sospetto dai miei compagni di scuola, la salsiccia di fegato ha fatto sì che risultassi magicamente invisibile ai ladri di merendine, regalandomi molti anni di serenità a ricreazione”.

“Quando ero piccolo”, racconta Milani, “il mio Abruzzo si raggiungeva senza l’autostrada, percorrendo, da Roma, la via Salaria. Con la 850 di mio padre era una roba di tre ore e mezzo. E il mio Abruzzo da piccolo erano i paesi di Marucci, Pizzoli, Arischia, L’Aquila, il lago di Campotosto, placido e verde d’estate e ghiacciato d’inverno con noi incoscienti che ci camminavamo sopra”.

Due lunghi racconti a cuore aperto nei ricordi che preparano il lettore alla scoperta dell’Abruzzo d’autunno e l’Abruzzo d’inverno.

Parchi, piste da sci e grotte dipingono infatti alcune delle migliori espressioni della natura, così come la sezione dedicata a baite e rifugi permette di scoprire meravigliose chicche in quota. A seguire, un focus sui castelli che raccontano suggestive memorie di secoli passati tanto in altura quanto tra le colline e a ridosso del mare, prima della serie di cammini pensati per gli appassionati del turismo a piedi.

E poi il viaggio tra le migliori tavole d’Abruzzo, con gli indirizzi di 375 ristoranti intervallate dalla viva voce dei migliori chef che raccontano la loro personale visione della cucina abruzzese, e 149 botteghe del gusto dove acquistare il meglio dell’enogastronomia di ogni territorio.

Borghi e dimore di charme (64) precedono il racconto dei pastifici, altro vanto delle tradizioni abruzzesi, per chiudere infine con i produttori di vino e le ricette degli chef.