VirtùQuotidiane

LA CUCINA ITALIANA, ABRUZZO PROTAGONISTA NEL NUMERO DI NOVEMBRE

6 Novembre 2020

di Marcella Pace

CASTEL DI SANGRO – Parla abruzzese il numero di novembre di *La Cucina Italiana*, la prestigiosa e storica rivista, che dal 1929 è dedicata alla tradizione culinaria del Belpaese.

Niko Romito, il tristellato d'Abruzzo, nell'olimpo degli chef dal 2013, firma l'ultimo numero del mensile, diventando il quinto ambasciatore per promuovere la candidatura della tradizione culinaria italiana all'Unesco come patrimonio dell'umanità.

Lo chef appare in copertina ritratto dal regista **Luca Guadagnino**, candidato a quattro premi Oscar e vincitore per la migliore sceneggiatura non originale.

Il quinto dei sei numeri di una collezione limitata nata proprio per spingere la candidatura è tutto sotto la direzione di Romito, che entra nella campagna iniziata a luglio con **Massimo Bottura**, proseguita ad agosto con **Davide Oldani**, a settembre con **Antonia Klugmann**, a ottobre con **Carlo Cracco** e articolata su 6 numeri fino a dicembre.

“Quando penso alla candidatura – spiega Romito tra le pagine del giornale – immagino il nostro territorio che si porta dietro l’architettura e il paesaggio e il cibo come espressione culturale del tutto”.

Con un record di 212 pagine, nel numero di novembre Romito racconta le sue ricette, partendo dalla prima colazione di Casadonna, fatta di “bevande calde, spremute, centrifughe fresche, dolci e salati fatti al momento”. E a proposito di dolce e salato, il dialogo dei due mondi si fa stretto nella mitica bomba da assaggiare ad Alt.

Il ritratto dello chef di Castel di Sangro prosegue anche attraverso quello di **Cristiana Romito**, professionista dell’accoglienza a Casadonna e della signora **Giovanna**, mamma di Niko e Cristiana, famosa per il ciambellone della merenda.

Il ricettario del numero di novembre della *Cucina italiana* è tutto ispirato alle ricette degli allievi dell’Accademia di Romito.

Sfogliando il giornale lo chef di Casadonna non è il solo abruzzese che si incontra.

La carrellata comincia con Max’s Bar, di Castel di Sangro, la bottiglieria di **Max Santangelo** dove Niko Romito, fin da quando era ragazzino, sorseggiava, e lo fa ancora oggi, il gin tonic, suo drink preferito.

Si prosegue con il rosetano **Gianluca Ginoble** giovanissimo cantante del gruppo musicale Il Volo che svela il suo pranzo memorabile con tutta la famiglia, nella trattoria anni ’60 da Rosy a San Gabriele, fatto dei piatti più tradizionali d’Abruzzo, tra bruschette alla ventricina, gnocchi alla bosaciola, spaghetti alla chitarra con polpettine e sugo di ragù e il misto alla brace. Il tutto accompagnato inevitabilmente dal Montepulciano d’Abruzzo.

Quando si parla d’Abruzzo impossibile non immergersi nel borgo di Santo Stefano di Sessanio (L’Aquila) a cui **Massimo Montanari** dedica un viaggio tra architettura e sapori.

In questo dipinto a tutto tondo dell’Abruzzo, regalato dallo chef e dalla sua filosofia gastronomica, alcune pennellate arrivano dai sapori tipici delle mandorle usate per i confetti di Sulmona, dei cavolfiori di Francavilla al Mare, delle mele selvatiche, del prosciutto cuore di Paganica, delle lenticchie di Santo Stefano di Sessanio, dell’aglio rosso di Sulmona, dai formaggi, narrati attraverso i loro produttori eccellenti: **Antonino** ed **Enzo Nicolini** con la madre **Anna Domenica D’Eusanio** (Francavilla al Mare); **Ettore Camera** dell’azienda agricola Villa Giulia (Tocco da Casauria); **Ettore Ciarrocca** (Santo Stefano di Sessanio); **Mauro De Paulis** (Paganica); **Franca Cavallaro** (Sulmona); **Manfredo Anzini** (Sulmona);

Gregorio Rotolo (Scanno). Citazioni anche per il ristorante da Lincosta.