

## SAPORI E PIACERI D'ABRUZZO, LA GUIDA DI REPUBBLICA ARRIVA IN EDICOLA



L'AQUILA - Arriva in edicola la quinta edizione della *Guida ai sapori e ai piaceri d'Abruzzo*. Il nuovo volume de *Le Guide* di Repubblica, dirette da **Giuseppe Cerasa**, sarà in vendita dal 25 ottobre insieme al giornale (10.90 euro + il prezzo del quotidiano). Sarà, quindi, disponibile in libreria, su Amazon, Ibs e sullo store on line al link [bit.ly/GuideRepubblica](http://bit.ly/GuideRepubblica).

Il 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, il filosofo **Benedetto Croce**, del quale viene riproposto un estratto del discorso che tenne per i suoi concittadini di Pescasseroli nel 1910.

Proprio da Pescasseroli (L'Aquila) partono i racconti dei testimonial di questa edizione, **Paola**

**Cortellesi e Riccardo Milani.**

“Ormai ci siamo abituati. I nostri testimonial, le persone un po’ speciali che scegliamo per accompagnarci in questi viaggi annuali attraverso il meglio delle regioni d’Italia – scrive il direttore Cerasa nell’introduzione al volume – 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”, ricorda la Cortellesi, “il dialetto forte a tratti incomprensibile dei miei adorati nonni materni, è il sapore dei pranzi della domenica e degli spuntini ‘leggeri’ della mattina. La salsiccia di fegato che la mia bisnonna ci faceva recapitare ogni anno è stata protagonista indiscussa della mia alimentazione nell’infanzia. 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”, le fa eco 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. “(...) amiamo molto l’Abruzzo e non solo perché grazie alla sua grinta sta facendo passi da gigante nei settori dell’enogastronomia, non solo perché mentre si scia si può guardare l’azzurro del mare, non solo per la genuinità e per il grande attaccamento alle proprie radici e alla propria storia. L’amiamo per i suoi parchi, per il rapporto con la natura, per l’orgoglio di conservare ed esibire ciò che altrove rischia di

diventate superfluo e sorpassato e che qui viene gelosamente conservato come memoria di un popolo. L'amiamo perché ha tante stagioni vere, (...) C'è tanta scelta e non ci si annoia mai", scrive ancora il direttore Cerasa.

Parchi, piste da sci e grotte, a cui sono dedicate apposite sezioni, dipingono alcune delle migliori espressioni della natura, mentre il capitolo su baite e rifugi (23 le segnalazioni) permette di scoprire meravigliose chicche in quota.

Un focus, inoltre, è incentrato 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.

"Il mio lavoro è stato fortemente influenzato dal mio territorio. Inizialmente con i miei piatti ho rivisitato le tradizioni locali, poi a mano a mano che la mia cucina è cresciuta, mi sono emancipato sempre di più dalle ricette della regione" spiega, per esempio, **Niko Romito**, chef del Reale, uno dei circa quaranta protagonisti.

Che aggiunge: "Ho continuato e continuo tutt'ora a usare la migliore materia prima della mia terra, ma l'Abruzzo per me oggi rappresenta soprattutto un ideale, un ideale di concentrazione, riflessione, rispetto verità, applicati all'ingrediente. È ispirandomi a questi valori che io cucino e che gradualmente sto formando la mia idea di cibo del futuro".

Segnalate anche 147 botteghe del gusto dove acquistare il meglio dell'enogastronomia di ogni territorio.

Borghi e dimore di charme (60) precedono il racconto dei pastifici (12), altro vanto delle tradizioni abruzzesi, per chiudere infine con i produttori di vino (44) e le ricette degli chef.