

DA NEW YORK A MONTORIO PER SCOPRIRE LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA TERAMANA

3 Giugno 2019



MONTORIO AL VOMANO – La cucina teramana può contare su numerosi ammiratori, in Italia e all'estero.

Fra questi c'è **Francine Segan**, una delle maggiori esperte di cucina italiana in America, personaggio televisivo e apprezzata storica dell'enogastronomia, arrivata a Montorio al Vomano (Teramo) da New York per scoprire la cucina abruzzese.

In un'intervista al *Centro*, Francine esalta i piatti tipici della cucina teramana, definendola come "un patrimonio da preservare, uno scrigno pieno di tesori da scoprire".

La gastronomica si è detta entusiasta della visita, "perché – ha detto – siete un popolo accogliente, avete cultura e arte, dei borghi bellissimi e il vostro cibo è meraviglioso, super

direi”.

Si tratta della terza visita di Francine a Montorio: i suoi amici montoriesi **Tiziana Ragusi** e **Marco Paolini**, l'hanno ospitata nella propria casa, trasformatasi per l'occasione in una vera scuola di cucina.

Nell'occasione l'ospite si è cimentata nella preparazione delle tipiche virtù teramane.

“I vostri piatti mi lasciano senza parole perché riuscite con ingredienti semplici a fare dei capolavori e dovete mantenere vive queste tradizioni”, aggiunge Francine. “Qui c'è sempre tanto da scoprire e imparare e non vedo l'ora di tornare negli Usa per riportare queste nuove ricette”.

La Segan è ospite di trasmissioni delle principali emittenti televisive statunitensi, tiene lezioni sulla cultura enogastronomica in università come Princeton, è giurista di concorsi culinari, collaboratrice del *New York Times* e autrice di sei libri.

Il suo tour in Abruzzo farà tappa anche nell'aquilano, da dove poi ripartirà negli States, con la promessa di tornare presto “perché amo stare qui e amo la vostra cucina”.