

Dalla Val di Sangro alle cucine del Führer

By Redazione on maggio 30, 2013

di Michele Caracino

Lo storico chef del Clubino Dadi di Milano ci racconta la storia di una stirpe leggendaria di cuochi e camerieri "da esportazione" cresciuti nei paesini della provincia di Chieti, in Abruzzo, e chiamati in tutto il mondo a cucinare per re, imperatori e persino per Adolf Hitler.

C'è un posto in Abruzzo che, da secoli, sforna i migliori cuochi d'Italia "da esportazione". Gente che, in tempi lontanissimi da quelli odierni dove gli chef sono diventati ormai fenomeni televisivi da baraccone, è andata in giro per il pianeta, anche a costo di sacrifici e privazioni, per insegnare al resto del mondo come si cucina e come si mangia italiano. Villa Santa Maria,



Rosello, Borrello, Giuliole, Fallo, Pietraferrazzana, Roio del Sangro e Monte La Piana: paesetti da 500 anime o poco più, distanti un tiro di schioppo l'uno dall'altro in quel fazzoletto di terra, boschi e fiumi che chiamano Val di Sangro. È qui, nel cuore della provincia di Chieti, in mezzo a questi piccoli centri oggi spopolati dalla deindustrializzazione e dalla migrazione urbana, che è cresciuta un'intera generazione di chef, spesso autodidatti, ma dal talento purissimo. La leggenda dice che la tradizione culinaria della Val di Sangro risale al 1500 ma il primo di questi maestri abruzzesi a portare le tradizioni gastronomiche del Belpaese fuori dai confini nazionali, di cui si ha qualche notizia, è vissuto nell'800: si chiamava Giuseppe Cimino e le cronache narrano che si spinse fino in Russia e in Giappone, chiamato a cucinare per le più importanti famiglie nobiliari e titolate di quei paesi. Roba che sembra uscita da un feuilleton. E invece è tutto vero: a Rosello, suo (e mio) paese d'origine, ce lo ricordiamo ancora, Cimino. La sua storia l'ho sentita raccontare dagli anziani. E mi è sempre sembrato incredibile pensare al viaggio che ha intrapreso in un'epoca in cui già spostarsi in Italia era disagiata, figuriamoci mettersi in viaggio verso altri continenti! Quella di Giuseppe Cimino è stata un'esperienza di vita, e di cucina, che ha fatto un po' da modello lo per tanti ragazzi di Rosello e dei centri limitrofi. Negli anni '50 e '60 con il lavoro che scarseggiava, noi ragazzi avevamo solo due alternative: fare i contadini oppure emigrare. La maggior parte di noi ha scelto di partire in cerca di fortuna. E molti dei miei conterranei, così come me, sull'esempio del mitico Giuseppe Cimino, si sono dati alla gastronomia, riuscendo a fare carriere prestigiose. Penso ad esempio a Renato Percario che ha lavorato per Margaret d'Inghilterra, ad Ugo Margiotta, a Nicola Caracino, Rinaldo Cimino e poi ancora a Fernando Beneduce di Giuliole a Sacconi di Villa Santa Maria, a Coletta di Roio del Sangro. Tutti maestri cuochi che hanno lavorato al servizio delle più blasonate case regnanti, nelle ambasciate, nei più importanti alberghi dei cinque continenti e sulle grandi navi da crociera di un tempo, come la Raffaello e la Michelangelo. Ancora più di Rosello tuttavia, è Villa Santa Maria il comune che può fregiarsi, a buon diritto, del titolo di "Patria di cuochi" e che ha scelto di non disperdere questa straordinaria (e purtroppo sconosciuta ai più) tradizione di eccellenze gastronomiche e ristorative che i suoi figli possono vantare. Lì, a Villa, alla fine degli anni '30, non a caso è stata aperta una delle prime scuole alberghiere d'Italia, che oggi è intitolata allo chef villese Giovanni Marchitelli ed è un punto di riferimento per operatori turistico-alberghieri italiani e internazionali. Ma non solo: il paese vanta anche un Museo dei Cuochi, unico nel suo genere in Italia, e forse nel mondo, istituito proprio per "raccolgere le testimonianze dei grandi cuochi di Villa Santa Maria" e conservare a futura memoria gli attestati del lavoro da loro svolto e le loro straordinarie storie professionali. Anche l'attuale sindaco di Villa Santa Maria, Vito Paolini, ha una famiglia con una storia gastronomica di incredibile fascino: suo padre Salvatore, infatti, partito dal paese per la Germania nel primo Dopoguerra, è arrivato a fare il cameriere nientemeno che ad Adolf Hitler: proprio lui, il Führer. «Sì – racconta il sindaco – fu uno dei pochi ad avere il privilegio di vedere il terribile Führer in pantofole, dal momento che gli fece da domestico a Obersalzberg, nel celeberrimo Nido delle Aquile, lo chalet-fortezza in cui Hitler amava passare le vacanze circondato dai gerarchi del Terzo Reich. Qui a Villa sono venuti in tanti a farsi raccontare questa storia, assieme a tutte quelle degli altri villesi che hanno onorato la tradizione gastronomica e ristorativa del paese partita con i principi Caracciolo nel 1500». Se passate da queste parti, non vi sarà difficile capire di essere arrivati a Villa Santa Maria: a darvi il benvenuto, ci sarà, manco a dirlo, la statua bronzea del cuoco e del cameriere, doveroso omaggio della comunità villese all'impareggiabile storia culinaria del paese.