

storie dall'Italia che merita



Dalla **Val di Sangro** alle cucine del **Führer**

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, Giuliopoli, 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 model-