

"VI PRESENTO L'ABRUZZO DEI MIEI NONNI", A NEW YORK SPOPOLANO GLI ARROSTICINI

25 Novembre 2018



NEW YORK - "Dai miei nonni ho imparato come gli abruzzesi riescano a fare tutto da soli: tutto ciò che poteva essere coltivato, fatto, fermentato o distillato da loro era fatto da loro. La passione e l'amore attraversano le vene abruzzesi e l'orgoglio incrollabile delle loro tradizioni culinarie e del loro patrimonio".

Tommaso Conte, 34 anni, ha portato gli arrosticini a New York con la catena "D'Abruzzo-Abruzzese street food" che nella Grande Mela conta già tre punti vendita.

Italoamericano, originario di Caramanico Terme (Pescara), ha fatto dell'amore per la terra dei suoi nonni il suo lavoro, inondando le strade di Manhattan e Brooklyn con il fumo degli arrosticini. Come spiega ad *AbruzzoWeb*, ha cominciato questa avventura ad agosto del 2017, oggi i suoi chioschi si trovano a Bryant Park Manhattan; Williamsburg, Brooklyn, Prospect Park Brooklyn e al Forest Hills Stadium Queens per i concerti.

Parla e scrive correttamente in italiano, o meglio, in dialetto abruzzese quando risponde "sci" a qualche domanda, anche perché, spiega, "torno almeno un paio di volte l'anno in Abruzzo e vado al mare a Francavilla". Non solo arrosticini nei suoi chioschi, il menu è ricco, ed è quello della tradizione.

"Per gli arrosticini compriamo la carne in Colorado, solo di altà qualità. Facciamo anche le 'pizzelle'. A Natale facciamo anche i 'caggionetti' e i fiadoni per Pasqua. A volte propongo anche varianti, come gli arrosticini di fegato, le 'pallotte cace e ove', 'scripelle m'busse', 'cif e ciaf', agnello cace e ove, e tanto altro ancora. E siccome per noi la tradizione è davvero importante, facciamo le 'buttije', la salsa di pomodoro, ogni agosto e il vino ogni ottobre. E ancora le varie conserve di mosto cotto e verdure sott'olio". Conte ha sempre lavorato nel campo della ristorazione fino a quando ha deciso di mettersi in proprio.

Una passione, quella per i sapori abruzzesi, tramandata dai nonni Donato e Rosetta, dai quali ha imparato che "le radici profonde non gelano".

"L'Abruzzo ospita uno dei più grandi parchi nazionali d'Europa: il Parco Nazionale La Majella. Tra le sue rocce si trovano cappelle scolpite, alcune delle quali risalgono al 1300".

"Intorno e in tutto il parco ci sono paesi come quello della mia famiglia, San Tommaso, a circa 15 minuti da Caramanico Terme. Un luogo immobile nel tempo. Mentre molti residenti si sono trasferiti, alcuni sono rimasti a vivere con le famiglie. La vita a San Tommaso non era e non è facile. Il cibo che si mangia è quello che si coltiva. La gente lavora la terra".

"In un tipo di vita come questo tutto è prezioso e nulla va sprecato. Sono cresciuto con questa mentalità. I miei nonni e mio padre arrivarono negli Stati Uniti alla fine degli anni '60. L'America era un posto nuovo e si sono dovuti adattare alle sue usanze che non hanno comunque intaccato la loro identità. Mio nonno ha sempre curato un giardino enorme e mia nonna ha

cucinato per tutti i giorni della sua vita piatti che rappresentano la quintessenza dell'italianità. Cibo semplice, genuino”.

“Il segreto è negli ingredienti. I pomodori sono di stagione in agosto, non in febbraio. La salsa viene utilizzata tutto l'anno. Il vino viene prodotto in cantina. D'Abruzzo celebra il cibo della regione con un omaggio alla semplicità: cibo fresco, di stagione, buono”.

“L'Abruzzo, la mia terra, è Forte e Gentile: dalle rocce a strapiombo del Gran Sasso ai trabocchi da pesca della costa adriatica. Sono felice di far conoscere al mondo questo posto incredibile e spero che si capisca che l'amore che ci metto è quello delle mie tradizioni, della mia famiglia”.