

# Sapori d'Italia a Toluca



di **Generoso D'Agnese**

«Abbiamo appena aperto una seconda pizzeria in un'altra zona della città e si chiamerà "La pequeña Italia". Vogliamo offrire piatti della cucina italiana a prezzi competitivi in un Paese che è il secondo consumatore mondiale di pizza». Jacopo D'Amico annuncia così l'apertura della sua nuova pizzeria, frutto di un progetto che lo ha portato in Messico alla ricerca del suo «sogno americano». Ha 46 anni e un'esperienza di lavoro in Irlanda dal 2015 al 2020. Ha scelto la terra degli aztechi per sposarsi con la sua fidanzata messicana, divenuta sua moglie due anni fa (*qui con lui nella foto*).

«Il mio primo lavoro in Messico è stato quello di insegnante di italiano e di inglese online per studenti messicani. Questo mi ha permesso di interagire con i cittadini locali e di acquisire la padronanza della lingua spagnola. Dopo alcuni mesi, ho trovato lavoro come consulente finanziario in una compagnia assicurativa che mi ha permesso di lavorare da casa, in *smart working*. Ho avuto la fortuna di scoprire un Paese dal pa-

trimonio paesaggistico ricchissimo di montagne, laghi, foreste e spiagge incantevoli. La parte più conosciuta è sicuramente quella caraibica, ma ci sono posti magnifici anche sulla costa occidentale, come Oaxaca, Baja California o come Guanajuato con il suo museo delle mummie e con le scalinate panoramiche che conducono dal centro storico alla parte alta della città».

L'imprenditore di origini abruzzesi ha scelto Toluca de Lerdo per dare corpo al suo «sogno americano». La città, che conta circa 750 mila abitanti, sorge nel centro del Paese, a poca distanza dalla capitale, Città del Messico, nella Valle di Toluca, posta a ben 2.668 metri sopra il livello del mare. Importante polo industriale e commerciale, la sua altitudine elevata garantisce, tutto l'anno, un clima gradevole e ideale per il settore enogastronomico all'insegna dell'italianità.

«Certamente la mia condizione di migrante è molto diversa da quella di mio nonno materno che partì alla volta del Venezuela. A cominciare dal livello di istruzione e per le condizioni socio-

economiche attuali. La mia è stata una scelta consapevole e ponderata, mentre mio nonno materno è stato spinto dalla necessità di sostenere una famiglia numerosa di sette figli che vivevano nel piccolo borgo di Navelli (L'Aquila). Il mio impatto con il Messico è stato positivo, avendo il privilegio di vivere con mia moglie messicana che mi ha guidato con pazienza lungo il processo di adattamento al nuovo Paese di cui ho fin da subito apprezzato l'amabilità delle persone, la varietà e la ricchezza del cibo, e i paesaggi incantevoli».

Jacopo non nasconde l'orgoglio per le sue origini che trasferisce nel suo lavoro valorizzando le ricette della cucina italiana e abruzzese. «La mia idea imprenditoriale è nata dal bisogno di trasmettere la nostra cultura del cibo sano e del piacere di mangiare, portando un pezzetto d'Italia in questa parte del Messico. Io sono l'unico italiano con un'attività imprenditoriale in città, e nei nostri due locali cerchiamo di far conoscere alla clientela alcuni piatti italiani come lasagne e ravioli, e le numerose pizze artigianali».