Post to Pdf

Grottaferrata, cento pellegrini per il pranzo a San Nilo da

Cento pellegrini illustri hanno degustato il menù trapiatti medievali e rinascimentali. Il sindaco Andreotti dopo il doppio riconoscimento Slowfood alle osteriecittadine:"Stiamo diventando la nuova città del gusto nel Lazio"

L'innovazione ha incontrato la tradizione. La novitàfortemente voluta dal sindaco di Grottaferrata,Luciano Andreotti di aprire il tradizionale pranzo inabbazia del giorno di San Nilo alle eccellenzegastronomiche del la cittadina dei Castelli è stato unsuccesso gradevole non solo per il palato. Il pranzo,come da protocollo, è stato servito al termine dellasolenne cerimonia celebrata col rito greco presso lachiesa di S.Maria in onore del santo patrono.

Nel tradizionale refettorio hanno consumato lepietanze assieme ai monaci, tra gli altri: il vescovodi Albano, S.E. Monsignor Marcello Semeraro, ilpresidente del Consiglio regionale del Lazio,onorevole Daniele Leodori, l'onorevole GiulioSantarelli, già presidente della Regione Lazio esottosegretario di Stato all'agricoltura e allePartecipazioni Statali e numerose altre autorità civilie militari per un totale di un centinaio di copertiserviti con maestria e professionalità dai giovanistudenti della scuola alberghiera di Marino.

Il vino Campo Vecchio bianco del 2016 e rosso del2014 era offerto dalle cantine Castel de Paolis. A tenere le fila con ironia e classe l'ottimo MassimoPulicati "L'Oste della Bon'Ora", fresco della"chiocciolina" Slow Food, più alto riconoscimentonella Guida alle Osterie d'Italia, assegnato proprioieri a ben due locali grottaferratesi. L'altro premiato èstata la Taverna Mari, il cui titolare era purepresente. "In questi tredici anni a Grottaferrata – hadetto l'oste Pulicati – siamo stati orgogliosi diportare Grottaferrata a Expo 2015, Eataly Milano,Eataly Torino e Eataly Firenze, alla Fiera delLevante a Bari oltre ad aver presenziato a MetroExibition, al salone del gusto di Torino e a molti altrieventi dove l'unico nostro obiettivo è sempre statoquello di portare tradizioni e territorio laziali nelmondo. Ci mancava l'abbazia ora possiamo dire di aver raggiunto anche questo traguardo". In cucina lacuoca Maria Luisa Zaia, consorte di Pulicati e i figli Marco e Flavio che da sempre coadiuvano i genitoriai fornelli e in sala. Il menù ha visto sfilare piatti che hanno unito la tradizione medievale con il brodo diciceri rossi, ricetta del libro "A tavola nel medioevo"di Odile Redon (edizioni Laterza 1991) e un carcotto punta di vitella aromatizzata alle erbe ricetta della chef de L'Oste della Bon'Ora di Grottaferrata per arrivare a un'amatriciana in cornucopia, rielaborazione del cestino di parmigiano del maestro Gualtiero Marchesi presentata per la prima volta al giornalista e gastronomo Luigi Veronelli, per proseguire con una tagliata di faraona con verza e castagne e arrivare ai dessert che comprendevano la crema Maria Luisa con millefoglie e il raviolo fritto, ricetta del libro "Storia della gastronomia italiana" di Claudio Bemporat, edizioni Mursia 1990. Soddisfatto il sindaco Luciano Andreotti:"Sono davvero felice di come sia stata accolta questa novità tanto dai monaci, quanto dagli illustri commensali e dagli stessi ristoratori di Grottaferrata, tutti entusiasti di poter dare luce a un incrocio particolare di tradizioni che uniscono la fede, l'identità del nostro territorio e la buona tavola". "Una cittadina, Grottaferrata – ha aggiunto il sindaco – che dopo gli splendidi risultati che la vedono unica realtà delle province laziali ad aver avuto un doppio riconoscimento da Slowfood, può essere inserita a pieno titolo tra i centri d'eccellenza del gusto italiano. Spunti importanti sui quali lavorare per un futuro importante e glorioso che ben si coniuga con la tradizione millenaria dell'abbazia di San Nilo sempre coinvolgente con il misticismo profondo del rito greco". "Un saluto e un ringraziamento particolari – ha detto ancora Andreotti – vanno a tutte le autorità religiose, civili e militari intervenute e al presidente del Consiglio Regionale, Daniele Leodori che non ha solo voluto essere presente in questa giornata ricca di simboli e valori ma ha contribuito fattivamente attraverso i suoi uffici alla buona riuscita del Settembre Grottaferratese con tutti gli eventi culturali di qualità che l'hanno contraddistinto". "Giornate di bella comunione come quella di oggi – ha concluso il primo cittadino – lasciano un bel ricordo e danno vigore alla buona volontà necessaria a portare avanti una amministrazione capace di mettere in luce il nome e la grande tradizione di Grottaferrata".

Read More

Developer By Post to Pdf