

Grottaferrata, cento pellegrini per pranzo a San Nilo

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

L'innovazione ha incontrato la tradizione. La novità fortemente voluta dal sindaco di Grottaferrata, Luciano Andreotti di aprire il tradizionale pranzo in abbazia del giorno di San Nilo alle eccellenze gastronomiche della cittadina dei Castelli è stato un successo gradevole non solo per il palato. Il pranzo, come da protocollo, è stato servito al termine della solenne cerimonia celebrata col rito greco presso la chiesa di S. Maria in onore del santo patrono.

Nel tradizionale refettorio hanno consumato le pietanze assieme ai monaci, tra gli altri: il vescovo di Albano, S.E. Monsignor Marcello Semeraro, il presidente del Consiglio regionale del Lazio, onorevole Daniele Leodori, l'onorevole Giulio Santarelli, già presidente della Regione Lazio sottosegretario di Stato all'agricoltura e alle Partecipazioni Statali e numerose altre autorità civili e militari per un totale di un centinaio di coperti serviti con maestria e professionalità dai giovani studenti della scuola alberghiera di Marino.

Il vino Campo Vecchio bianco del 2016 e rosso del 2014 era offerto dalle cantine Castel de Paolis. A tenere le fila con ironia e classe l'ottimo Massimo Pulicati "L'Oste della Bon'Ora", fresco della "chiocciolina" Slow Food, più alto riconoscimento nella Guida alle Osterie d'Italia, assegnato proprio a ben due locali grottaferratesi. L'altro premiato è stata la Taverna Mari, il cui titolare era pure presente. "In questi tredici anni a Grottaferrata – ha detto l'oste Pulicati – siamo stati orgogliosi di portare Grottaferrata a Expo 2015, Eataly Milano, Eataly Torino e Eataly Firenze, alla Fiera del Levante a Bari oltre ad aver presenziato a Metro Exhibition, al salone del gusto di Torino e a molti altri eventi dove l'unico nostro obiettivo è sempre stato quello di portare tradizioni e territorio laziali nel mondo. Ci mancava l'abbazia ora possiamo dire di aver raggiunto anche questo traguardo". In cucina la cuoca Maria Luisa Zaia, consorte di Pulicati e i figli Marco e Flavio che da sempre coadiuvano i genitori ai fornelli e in sala. Il menù ha visto sfilare piatti che hanno unito la tradizione medievale con il brodo di ciceri rossi, ricetta del libro "A tavola nel medioevo" di Odile Redon (edizioni Laterza 1991) e un carciofo 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 farfalle 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](#)