

MATTARELLA: DUE ECCELLENZE AQUILANE PER LA COLAZIONE E IL PRANZO

16 Novembre 2015



L'AQUILA - Vari tipi di biscotti e prodotti dolciari fatti in casa, molti a base di zafferano.

La colazione del presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, prima della cerimonia di inaugurazione dell'anno accademico dell'Università dell'Aquila, è stata affidata alla maestria della chef aquilana Nadia Moscardi.

Ingenti le misure di sicurezza, con il salottino che ha accolto il Capo dello Stato ed i suoi stretti collaboratori setacciato dagli artificieri prima di consentire l'accesso del catering.

“Una quindicina di persone, non di più – racconta Moscardi – tra cui il sindaco Massimo Cialente, la rettrice Paola Inverardi e il presidente della Regione, Luciano D'Alfonso, si sono intrattenute con Mattarella prima di iniziare la cerimonia”.

“Il presidente è stato molto gentile, una persona splendida, cordiale – aggiunge la chef di Elodia ad *AbruzzoWeb* – ed ha particolarmente gradito le leccornie”.

Blindata la stanza dove si è svolta la colazione privata. “C'era grandissima attenzione da parte della sicurezza, noi eravamo preoccupati che i tempi che si allungavano per consentire i controlli prima di farci entrare potessero compromettere il nostro lavoro, invece poi è andato tutto magnificamente”.

“Persino mentre allestivamo il buffet – rivela Moscardi – i poliziotti presidiavano la stanza”.

“Mattarella ha parlato con mia nipote Camilla (figlia del fratello e socio Antonello, *ndr*), che lavora con noi e studia all'Università dell'Aquila – racconta emozionata – e le ha fatto i complimenti”.

Non è la prima volta che la chef ed il suo staff cucina per alte cariche dello Stato. Era successo con i presidenti Francesco Cossiga prima e Oscar Luigi Scalfaro dopo, quando si occupò del pranzo ai Laboratori nazionali del Gran Sasso e, più di recente, con il premier Mario Monti, che dopo il terremoto partecipò ad una cena al ristorante di Camarda.

IL PRANZO DEL “BACO”

Affidato a un'eccellenza gastronomica del territorio anche il pranzo del presidente della Repubblica.

A cucinare per Mattarella gli chef del Baco da Seta dell'Aquila, dei fratelli Loreto, Pino e Roberto Giangrossi.

A tavola chitarrina con tartufo bianco e zafferano, roast-beef, carciofi, pere al Montepulciano e nocci interrati. Caffè e l'immane Genziana.

Pino ha spiegato che a Mattarella “è piaciuta ogni portata, ha mangiato tutto e i piatti sono tornati puliti! Questa – fa notare – è la più grande soddisfazione per uno chef”.

I Giangrossi nei giorni difficili del sisma hanno riaperto quasi subito: il Baco, un'istituzione cittadina, ha già cucinato per altri capi di stato come Nicolas Sarkozy con l'allora premiere dame Carla Bruni, e il primo ministro inglese Gordon Brown, ma per i titolari preparare un pranzo per il proprio presidente "è un'altra cosa, un'emozione davvero indimenticabile".

Tra l'altro, dopo aver degustato le leccornie, il capo dello Stato ha fatto i suoi complimenti a tutto lo staff, ha anche voluto una foto ricordo con lo chef, suo fratello Roberto e suo figlio Riccardo, che hanno servito in sala, e suo padre Loreto, il capostipite della famiglia.

"Siamo rimasti davvero stupiti a sentire questa richiesta - confessa il ristoratore - Mattarella è stato squisito, si capisce che è un uomo dalla profonda umanità, per noi è stata una soddisfazione intima e professionale". (*alb.or.*)