

Le cene ufficiali al Quirinale: menù, mise en place, curiosità

Lorenza Scalisi ha avuto la possibilità di osservare il dietro le quinte degli eventi ufficiali ospitati al palazzo del Quirinale e racconta storie, ricette e aneddoti nel libro «*Tutti i piatti dei Presidenti*», appena pubblicato da L'ippocampo

di Sara Pietrantoni

8 Novembre 2021

Quanto dura la cena perfetta? Al Quirinale non hanno dubbi: quarantacinque minuti, né uno di più, né uno di meno. Tre quarti d'ora in cui ognuno, come in un'orchestra, è chiamato a fare la sua parte senza errori e senza farsi sopraffare dalla tensione, perché la buona riuscita di un evento dipende da tutti quelli che lavorano dietro le quinte.

dietro le quinte degli eventi ospitati dal [Quirinale](#) ci accompagna **Lorenza Scalisi col suo nuovo libro** (appena pubblicato da **L'ippocampo**), *Tutti i piatti dei Presidenti. Trent'anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine di Palazzo del Quirinale*. Un libro che ha avuto una lunga genesi, come racconta l'autrice: «durante Expo, nel 2015, mi è capitato di intervistare **lo chef del Quirinale Fabrizio Boca**, e mi è subito venuta l'idea che sarebbe stato bello fare un libro insieme a lui. Gli sottopongo l'idea, che però resta in un cassetto per un paio d'anni fino a che, **nel novembre del 2017, mi chiamano al Quirinale per assistere, assieme alla fotografa Chiara Cadeddu, al nostro primo evento là dentro**. Da allora, ogni volta che al palazzo era prevista una visita di lavoro, una ufficiale o una visita di Stato (quest'ultima è l'occasione più prestigiosa) siamo state chiamate ad osservare e documentare tutto, con la possibilità di osservare da dentro un lavoro incredibile».

Una macchina perfettamente oliata

Sì perché ogni cosa è perfettamente studiata, dalla lista della spesa alla preparazione del menu (che non deve mai ripetersi), dalla *mise en place* alla stiratura dei metri e metri di tovaglie che servono ad allestire i tavoli. Chi si occupa di tutto? **Fabrizio Boca, lo chef che è entrato giovanissimo nelle cucine del palazzo e non ne è più uscito, e Domenico Santamaria, food & beverage manager** che coordina tutti i servizi di ospitalità e i ricevimenti: accanto a loro ci sono però camerieri, sommelier, una vera e propria brigata di cucina e tanti giovanissimi, spesso appena usciti dagli istituti alberghieri di tutta Italia e che hanno cominciato a lavorare qui grazie ai tirocini, «tutti orgogliosissimi di fare quel lavoro» dice ancora Lorenza Scalisi «nonostante la fatica e lo stress di una giornata che comincia alle sette del mattino».

Dal menu alla preparazione della tavola

Ma come nasce un evento? Di norma, si comincia con un paio di settimane di anticipo, quando arriva la conferma (e la lista degli invitati) da parte del servizio del cerimoniale: da quel momento si comincia a **pensare al menu, alle eventuali allergie o intolleranze**, semplici preferenze o diete particolari (anche nel caso di ospiti di religione non cattolica). Poi, sulla base del numero degli ospiti **si sceglie la sala più adatta**: una delle più ambite è quella ospitata nel **Torrino**, la parte più alta del palazzo che offre una magnifica vista sulla città. La sala è anche l'unica a non essere affrescata o decorata da ori, specchi e stucchi: semplicemente, non ce n'è bisogno, e basta scostare le tende per godere di uno spettacolo indimenticabile. **La mise en place poi deve essere davvero**

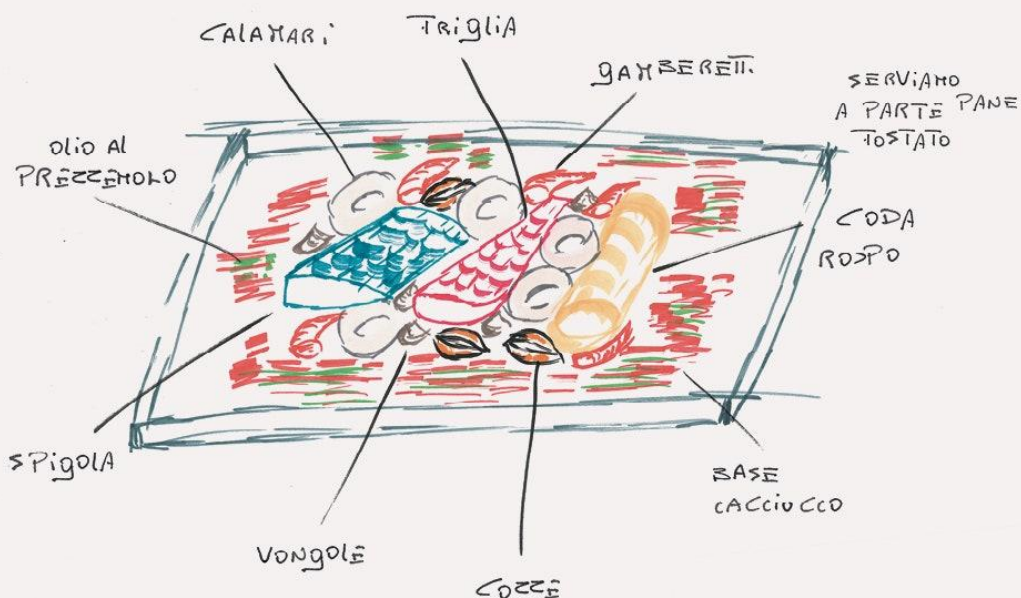
impeccabile, con le tovaglie che devono essere stirate alla perfezione, i sottopiatte d'argento lucidati con cura e posti a tre dita esatte dal bordo del tavolo (e le tre dita devono essere sempre le stesse), i bicchieri, le posate, i tovaglioli, i menu bordati da un cordoncino con i colori della bandiera italiana e quello del Paese in visita. **E poi ci sono i fiori**, e a quelli provvede Mauro Piacentini, responsabile dei giardini del Quirinale, che nel libro racconta di quella volta in cui i centrotavola erano fin troppo simili ai fiori che ingentilivano il cappellino della **regina Elisabetta**. Lei, con un sorriso e con un sense of humor tipicamente inglese, evitò ogni imbarazzo...

Che si mangia al Quirinale?

Ed ecco che gli ospiti cominciano ad arrivare... cosa troveranno nei loro piatti? **Gli ingredienti sono semplici e freschi, e si privilegiano ovviamente le grandi eccellenze italiane**: il **prosciutto crudo** arriva allora dal Friuli Venezia Giulia, la **pasta** dal Molise, le **carni** dal Piemonte, i **formaggi** e l'olio dal Lazio, la **farina** dal Veneto, i **legumi** dall'Umbria, il **sale** dall'Emilia Romagna, i **pomodori** dalla Campania, mentre molte delle **verdure sono coltivate nell'orto della tenuta presidenziale di Castelporziano**, a una trentina di chilometri dal centro città. La semplicità è anche alla base delle ricette (il libro ne riporta alcune: a **Barak e Michelle Obama vennero ad esempio serviti tonnellate di kamut al ragù bianco**), nella migliore tradizione della cucina italiana e della dieta mediterranea. Dopotutto, **Sandro Pertini amava su tutto gli spaghetti al pomodoro**... Piccola curiosità: il servizio al Quirinale è rigorosamente alla francese, con le pietanze presentati su vassoi e non impiattate (nel libro sono invece tutte fotografate così). Sarà il commensale stesso ad indicare al cameriere che porzione servire, per evitare imbarazzi (e sprechi) nel caso uno degli ospiti voglia saltare una delle portate, o voglia solo assaggiarne un boccone. E in fondo è proprio vero quello che scriveva Anthelme Brillat-Savarin nella sua *Fisiologia del Gusto*: "invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto". E qui al Quirinale, la felicità è evidentemente di casa.



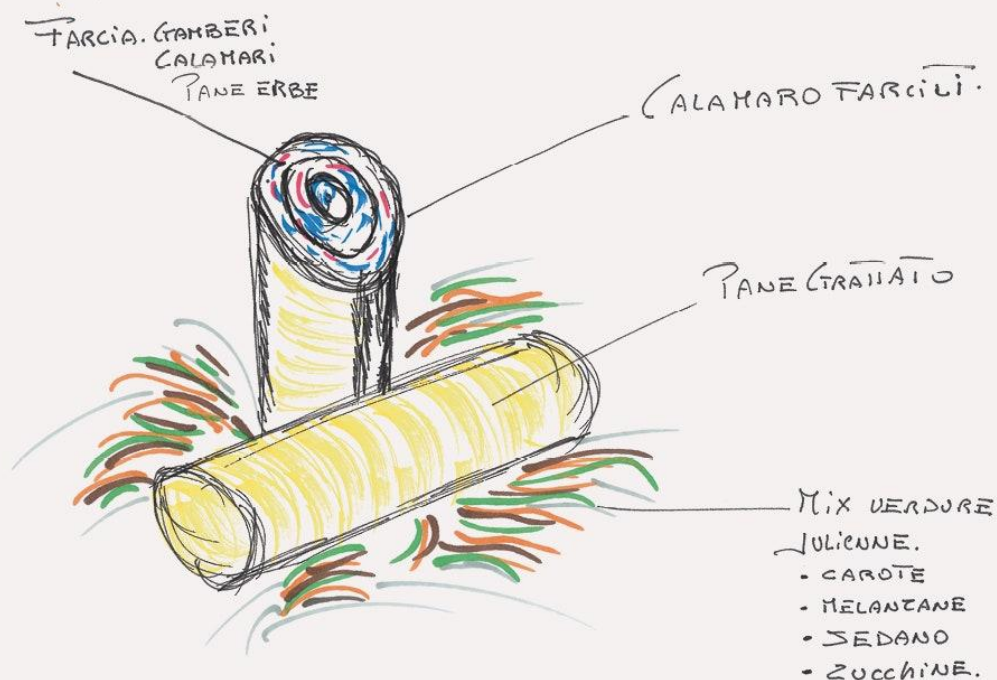
Cacciucco alla livornese versione Quirinale



500 g di scorfano
 600 g di triglie
 2 sogliole medie
 800 g di spigola
 600 g di calamari
 100 g di cozze
 100 g di vongole
 250 g di gamberi
 1 kg di pomodori datterini
 300 g di sedano
 300 g di finocchio
 100 g di cipollotto
 100 g di carote
 1 spicchio di aglio orsino
 olio EVO q.b.
 sale q.b.

Pulire il pesce, separando le baffe da lisca e testa. Togliere occhi e branchie.
 Pulire i gamberi, separando la polpa dalla testa, privata degli occhi.
 Tagliare a piccoli pezzi teste e lische.
 Usare $\frac{1}{3}$ delle verdure per un brodo leggero di pesce, unendo lisce e teste.
 Far bollire lentamente, calcolando un tempo totale, da freddo a bollire, di 25 minuti.
 Tagliare le baffe di pesce in pezzi da 4×3 cm, lasciando i filetti di sogliola interi, da arrotolare su se stessi, e le baffe di triglia intere.
 Rosolare il resto delle verdure con i ritagli di polpa di pesce e il 50% della polpa di triglia.
 Unire tutti i pomodori datterini, cotti in forno precedentemente a 100°C per 30 minuti.
 Aggiungere un po' di brodo di pesce, lasciare cuocere per circa 30 minuti, passare il tutto in un setaccio fine, ricavando una crema fluida e liscia.
 Aprire le cozze e le vongole e riporle nella loro acqua filtrata.
 Rosolare tutti i pezzi di pesce lasciandoli a metà cottura.
 A parte, preparare un brodetto di crostacei come segue. Rosolare i gamberi già puliti con le verdure, far tostare bene e bagnare con acqua. Sobbollire per 20 minuti circa.
 Unire il tutto, compreso il brodetto di crostacei, alla base di pesce.
 Far sobbollire delicatamente per finire la cottura e aggiungere in ultimo cozze, vongole e calamari.
 Servire in una terracotta con crostini di pane aromatizzato con aglio orsino.

Calamaro farcito croccante



Per la farcia:

200 g di calamari
200 g di gamberi bianchi
30 g di pane tostato alle erbe
100 g di calamari
pepe q.b.
sale q.b.

Per il contorno di verdure:

200 g di carote
400 g di melanzane
200 g di sedano
200 g di zucchine
pepe q.b.
sale q.b.
sale q.b.

Realizzare una farcia con calamari a cubi e gamberi tagliati a pezzi grossolani. Miscelare il composto con pane scagliato e tostato alle erbe.

Tagliare ogni calamaro rimasto a parallelepipedo, spalmare sopra la farcia e arrotolare su se stesso.

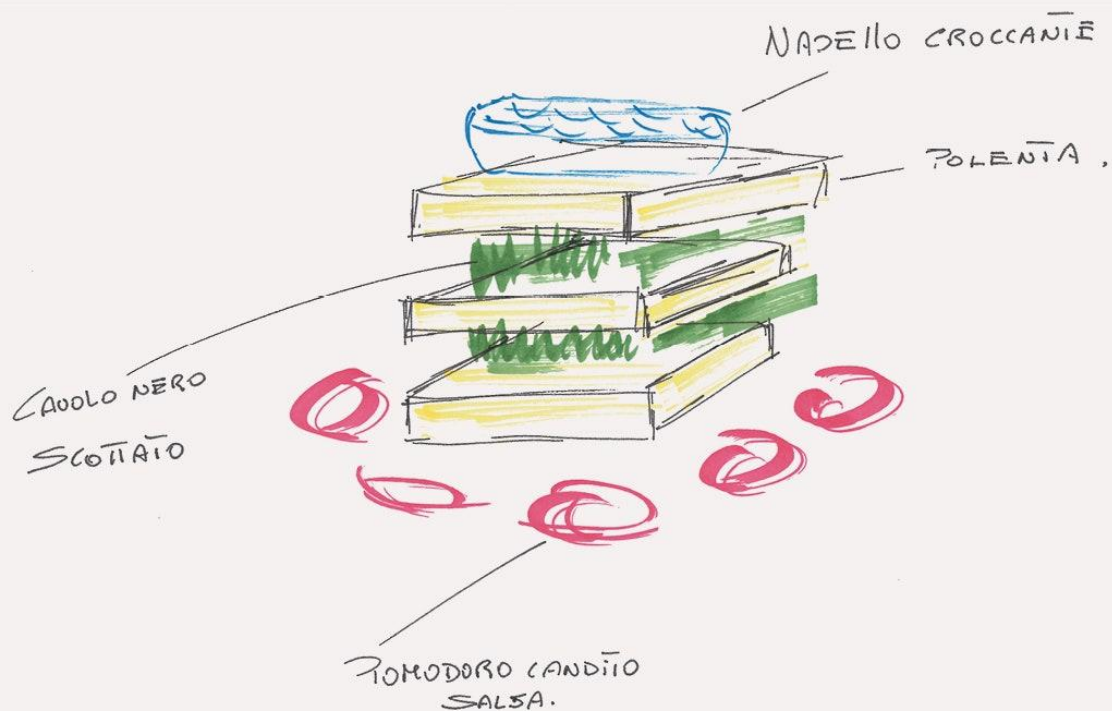
Gelare per mantenere la forma, mettere in carta fata e legare con spago.

Cuocere al vapore per circa 25 minuti.

Una volta cotti, eliminare l'involucro e passare i calamari nella farina, nell'uovo e poi nel pane scagliato fresco e stringere bene con le mani. Friggere.

Tagliare a julienne le verdure e, in una padella a parte, saltarle mantenendo la croccantezza.

Polenta cavolo nero e nasello



Per la polenta:

200 g di farina di mais
500 g di cavolo nero
30 g di pomodori secchi
1 l di acqua
1 spicchio di aglio
olio EVO q.b.
sale q.b.

12 filetti di nasello da 3 x 2,5 cm

Per la salsa fumetto:

1,2 kg di lische e teste di nasello
400 g di sedano, finocchio e cipollotto

Per la finitura del piatto:

160 g di porro
24 pomodori ciliegini canditi
30 g di pinoli
30 g di capperi
5 filetti di acciuga

Per la polenta:

Tagliare il cavolo nero finissimo a julienne e saltare in padella con aglio, olio e pochissima acqua.

Mettere in ammollo i pomodori secchi e tagliare a julienne.

Far bollire l'acqua e unire a pioggia la farina, fino a portarla a cottura.

Unire il cavolo nero e i pomodori secchi. Al termine della cottura, stendere su distanziatori di 1 cm, freddare e infine tagliare a parallelepipedi o coppare con tagliapasta da 6 cm di diametro.

Per la salsa fumetto:

In una casseruola, rosolare le lische e le teste di nasello con sedano, finocchio e cipollotto.

Aggiungere acqua e far bollire per 20 minuti, poi passare il tutto e lasciare ridurre facendo una crema che verrà utilizzata per insaporire il nasello, rosolato in una padella a parte.

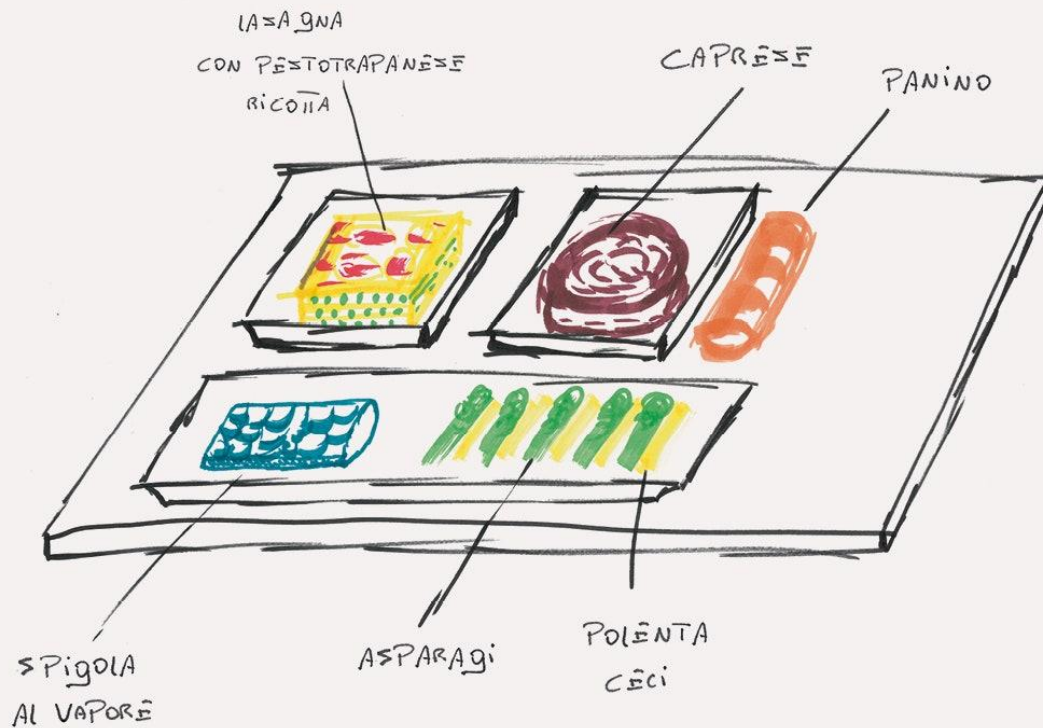
Tagliare il porro in affettatrice formando una julienne fine e mettere sotto sale.

Una volta asciugato il porro, passarlo in farina e friggerlo, e utilizzarlo come guarnizione finale.

I pomodorini verranno canditi con la buccia, tagliandoli a metà.

Per la finitura del piatto, stratificare la polenta con il nasello, e da ultimo aggiungere il porro fritto e i pomodori canditi farciti con pinoli, capperi e pezzetti di acciuga.

“Lunch Box” per voli aerei



L'idea, e soprattutto i metodi di realizzazione, sono pressappoco quelli adottati per i viaggi degli astronauti: cibi precotti conservati in buste sottovuoto e trattati in atmosfera modificata, da rigenerare al microonde o nel forno tradizionale al momento del servizio. Alla base di questo ulteriore compito a carico della brigata della Cucina Grande ci sono due motivazioni forti: in primis, la garanzia di qualità e salubrità di quanto offerto al Presidente e al suo staff durante le numerose trasferte, ma anche la necessità di un contenimento dei costi dei pasti aerei,

che fino a qualche anno fa erano preparati da un catering esterno specializzato in food& beverage per voli di linea. Con questo nuovo metodo “fai da te”, il rapporto di spesa è di 1 a 8, ossia di 10 € a pasto a fronte dei circa 80 € solitamente richiesti per una lunch box da business class. Fra i piatti serviti ad alta quota, il riso al salto alla milanese, da rendere croccante al momento nel grill, e il tonnarello cacio e pepe lavorato a freddo e conservato in uno stampo particolare. La crema di pecorino è rattivata in due minuti... e il gioco è fatto!