



IL PAPA A LORETO

A destra Vincenzo Spinosi
ieri mattina davanti
alla Basilica di Loreto
In compagnia degli chef
che curano i pasti
di Benedetto XVI
In basso, una tabella
che spiega e illustra
la Santa Casa di Loreto



2 settembre 2007

Corriere Adria
2 settembre 2007

Il pranzo domenicale con le tipicità marchigiane

LORETO - Tra i tanti menù proposti dall'Istituto Alberghiero di Loreto per il pranzo domenicale di Papa Ratzinger, la scelta è caduta su un menù particolarmente goloso. Di peccato di gola non si tratta... ma da buon bavarese Benedetto XVI ha scelto, tra gli altri, piatti dove il maiale sarà protagonista assoluto. E così dall'antipasto di prosciutto, ai ravioli ricotta e ciauscolo, al maialino arrosto, il pranzo di oggi (realizzato dagli chef Walter Borsini, Roberto Cingolani, Daniela Storini, Andrea Prezzemolini, Patrizio Casagrande, Chiara Scosso,

Federica Mecucci, Elena Spinelli, Francesco Nasuti e Matteo Cirotti) sarà un tripudio di sapori, senza trascurare chiaramente la tradizione marchigiana. Per il maiale non ci si poteva che avvalere di un eccellente salumiere di esperienza e così il via libera all'accoppiata Maurizio Areni e Corrado Manzotti del Salumificio del Conero, che hanno curato personalmente la scelta e la preparazione dei prodotti utilizzati nel pranzo del Pontefice. Anche per i vini chiaramente la scelta è stata tutta marchigiana. Per i dolci doppia

opzione: ieri sera a cena la torta "deliziosa" preparata da Antonio Lo Faro, storico pasticciere della Santa Casa. Per il pranzo ufficiale di oggi invece il dolce sarà elaborato dalla pasticceria Picchio di Loreto. Tra i tanti doni offerti al Santo Padre chiaramente anche qualcosa che gli ricorderà i sapori delle Marche: e allora non potevano mancare i classici "Spinosini" che lo stesso Vincenzo Spinosi ieri mattina ha consegnato agli chef che stanno curando l'accoglienza a tavola per Benedetto XVI e gli altri ospiti.