



## ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953



### FOCUS 2

#### IL CERIMONIALE DEI PRANZI DI STATO AL QUIRINALE

*(Da una testimonianza di Leonardo Visconti di Modrone, Ambasciatore d'Italia in Spagna, Capo del Cerimoniale Diplomatico della Repubblica dal 2005 al 2010)*

Il pranzo tra **Capi di Stato** al **Quirinale** costituisce - al pari della cerimonia militare all'Altare della Patria - il **momento più solenne di ogni visita ufficiale**. Si tratta di un evento curato nel minimo dettaglio, a partire dall'abbigliamento tramandato dalla consuetudine del cerimoniale: **cravatta nera per gli uomini**, con decorazioni a rosetta, e **abito lungo per le signore**, con decorazione a fiocco.

Ogni visita che si rispetti prevede che prima di sedersi a tavola, **i due Capi di Stato** si incontrino - alla presenza di pochi intimi - nella **Sala del Brustolon** per scambiarsi i doni e le onorificenze. Seguono poi le presentazioni ufficiali nella **Sala dei Corazzieri**, dove tutti gli invitati a tavola - annunciati dal Capo del Servizio del Cerimoniale di Palazzo - sfilano di fronte ai due Capi di Stato e alle loro consorti. **Il vero e proprio banchetto** ha invece luogo nella **Sala delle Feste**, dove gli ospiti prendono posto a tavola rispettando l'ordine di posto già assegnato. L'inizio di ogni pranzo viene poi sancito dai brindisi dei due Capi di Stato che vengono distribuiti in traduzione scritta a tutti i commensali. Al termine del convivio, con le rispettive consorti, seguiti dagli invitati, i due Capi di Stato ritornano nel Salone dei Corazzieri, dove vengono serviti caffè e liquori e dove avviene il congedo.

In occasione dei pranzi di Stato, il **numero dei convitati** può raggiungere e talvolta superare il **centinaio**, dato che comporta una attenzione particolare alle temperature dei cibi. La **scelta del menu** deve assecondare il più possibile i gusti degli ospiti e soprattutto considerare le possibili esigenze dietetiche. Bisogna tener conto inoltre delle **prescrizioni religiose** (si pensi ai cibi kosher per gli Israeliani o alla assoluta assenza di alcolici sulle mense per i più intransigenti musulmani) e delle richieste di vegetariani, celiaci.

## **I SERVIZI DI CUCINA E DI SALA: L'ARTE DELL'OSPITALITA' ORGOGLIO DEL PALAZZO DEL QUIRINALE**

La "Cucina Grande" del Quirinale è stata completamente restaurata agli inizi degli anni Novanta nel rispetto dei canoni di funzionalità richiesti da una cucina moderna. L'intero ambiente è stato suddiviso in aree, ognuna delle quali riservata alle varie fasi che compongono il processo lavorativo. Dal locale destinato al ricevimento e al controllo delle merci si passa all'area riservata alla lavorazione e alla preparazione delle materie prime, fornita di abbattitori di temperatura per garantire la corretta predisposizione della catena del freddo per la conservazione degli alimenti. Separata, per esigenze termiche, troviamo la **zona destinata alle preparazioni di pasticceria e gelateria**, attrezzata con planetaria, pastorizzatore, mantecatore, temperatore, conservatore in negativo, forni. Degno di nota, all'interno della cucina, è l'imponente **girarrosto in ghisa**, risalente probabilmente alla fine dell'Ottocento o ai primissimi anni del Novecento, restaurato e lasciato nella sua collocazione originaria a memoria di un passato professionale che, anche senza la tecnologia attuale, è stato vissuto con la stessa passione di oggi dai colleghi predecessori.

L'"arte della cucina" trova poi il suo coronamento nell'unione con la passione e la competenza dimostrate dal **personale destinato al servizio di sala**. Nulla deve essere lasciato al caso: dal posizionamento della tavola alla perfezione della tovaglia, dal controllo accurato delle stoviglie, alla scelta degli elementi decorativi appropriati. Grande attenzione viene prestata al protocollo già nella fase preparatoria. I camerieri provano la sfilata per l'ingresso e il servizio degli ospiti - nel Salone delle Feste vengono ospitate in genere 120 persone e le portate del pranzo sono tre - che dovrà avvenire contemporaneamente e in maniera piuttosto veloce (circa 45 minuti) per lasciare agli invitati la possibilità di intrattenersi tra loro.

Infine una curiosità sugli addobbi. I fiori che abbelliscono la Sala provengono dai mercati specializzati, dalle serre del Quirinale o, stagione permettendo, dalla tenuta di Castelporziano. Non devono essere eccessivamente profumati per non interferire con gli aromi delle vivande. Si preferiscono i colori rosa, rosso o arancione che meglio s'intonano all'arredo della sala. Gli addobbi floreali vengono sistemati ai piedi dei candelabri di bronzo dorato che ornano la tavola ed accesi dieci minuti prima del pranzo.

**Ufficio stampa Accademia Italiana della Cucina**

**INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Simone Ranaldi      06/44160883 335/5208289 [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it)