# Ladispoli. Allâ??Istituto Alberghiero presentato il libro â??Il cuoco dei presidentiâ?•

## Descrizione

L'agone 2024

GIORNATA-EVENTO ALLâ??ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI
PIETRO CATZOLA, CHEF DEL QUIRINALE, HA PRESENTATO IL LIBRO â??IL CUOCO DEI PRESIDENTIâ?•
Vincitore del Premio Bancarella Cucina nel 2023, presto divenuto un best seller, â??Il Cuoco dei Presidentiâ?• Ã¨ un testo imprescindibile non solo per gli addetti al settore, ma anche per chiunque ami leggere la storia contemporanea adottando prospettive diverse e originali. Quella proposta dal suo autore, Pietro Catzola, nasce prima nella Marina Militare e poi nelle Cucine del Quirinale, dopo 35 anni di servizio iniziati in un â??lontanoâ?• 1975.
Il libro Ã¨ stato presentato venerdÃ¬ 21 marzo nellâ??Aula Magna dellâ??Istituto Superiore â??Giuseppe Di Vittorioâ?• grazie ad unâ??iniziativa promossa dalla Prof.ssa Silvia Colaciello, docente di Sostegno dello stesso Istituto.
Dopo i saluti della Vicepreside Prof.ssa Anna Capodacqua, Pietro Catzola, Chef del Quirinale, ha ripercorso con le studentesse e gli studenti le tappe della sua biografia e di una carriera iniziata a bordo delle piÃ¹ importanti Navi-scuola della Marina Militare Italiana. Fu a bordo dellâ??Amerigo Vespucci â?? â??La Nave piÃ¹ bella del Mondoâ?• â?? che nel novembre 1989 tutto cambiÃ² nella vita di Pietro Catzola, quando a salire fu il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga: â??Sicuramente incuriosito dai miei buffet con un angolo sempre dedicato alla â??mia Sardegnaâ?• con le ceste di pani sardi, un maialetto allo spiedo eccetera, â?? ha raccontato Pietro Catzola â?? mi fece chiamare a poppa dove era insieme ai suoi consiglieri e al comandante; mi chiese di che zona ero della Sardegna e mi chiese di seguirlo al Quirinale in quanto un suo cuoco sarebbe presto andato in pensione e avrei potuto quindi prendere il suo posto. Accettai e cosÃ¬ sono entrato nella squadra dei cuochi del Quirinale, come Chef al personale servizio del Presidente della Repubblicaâ?•.
Pietro Catzola ha raccontato agli allievi e alle allieve del â??Di Vittorioâ?• la vita quotidiana ma anche gli eventi e gli aneddoti meno conosciuti riguardanti i diversi Presidenti che si sono succeduti nel corso della sua carriera al Quirinale: dopo Francesco Cossiga, Eugenio Scalfaro, poi Carlo Azeglio Ciampi, Giorgio Napolitano e Sergio Mattarella, senza dimenticare re, regine, Capi di Stato stranieri ed altre personalitÃ  illustri. Indimenticabile lâ?? â??incidenteâ?• del baccalÃ , quando servito il piatto al Presidente Scalfaro e a sua figlia, gli fu chiesto se lo avesse assaggiato. â??Io rispondo di no, dato che il baccalÃ  non mi piace! E il Presidente: â??Ha fatto male perchÃ© questo baccalÃ  Ã¨ immangiabile: Ã¨ un pezzo di sale!â?• Praticamente â?? ha ricordato Pietro Catzola â?? lâ??avevo cucinato senza

verificare i giorni di ammollo e assaggiarlo. Mi dissero di stare piÃ¹ attento e mi congedarono, con mio grande disappunto: da quel giorno iniziai a mangiare baccalÃ !â?•.
Ma agli studenti e alle studentesse dellâ??Alberghiero Catzola ha anche raccomandato di essere sempre pronti a fare sacrifici, a confrontarsi con culture diverse e ad imparare senza stancarsi mai, come lui che continua a partecipare a corsi ed attivitÃ  di formazione: uno sulla raccolta dei tartufi lo attende in Abruzzo nei prossimi giorni.
â??Solo ad una persona non sono riuscito a preparare da mangiare, Il Santo Padre â?? ha aggiunto Pietro Catzola â?? Lâ??ultima volta che un Papa fu ospite a Pranzo al Quirinale fu con il Presidente Pertini. Ma prima di lasciare il mio lavoro, ho intenzione di scrivere una lettera al Pontefice per proporgli i miei piattiâ?•. â??Dedico il libro â?? ha sottolineato â?? ai ragazzi e alle ragazze che vivono la cucina con un passione bruciante e, per essa, sono disposti a rinunciare a qualcosaâ?•.
Geometrie, colori, sapori, ma anche creativitÃ  e fantasia: questi â?? ha spiegato Pietro Catzola nel salutare gli studenti â?? gli ingredienti di una ricetta di sicuro successo in cucina e nella vita.
A concludere lâ??evento, giÃ  entrato nella storia dellâ??Istituto â??Giuseppe Di Vittorioâ?•, Ã¨ stato un pranzo di saluto servito dagli allievi della Prof.ssa Donatella Di Matteo nei Laboratori dellâ??Alberghiero di via Federici, con manicaretti preparati dai colleghi Michelangelo di Cristofano, Marco Erra e Domenico Falzarano.
Un ringraziamento speciale Ã¨ giunto anche dalla Dirigente scolastica dellâ??Istituto Prof.ssa Loredana Saetta.

l'agone 2024