



Ladispoli. All'Istituto Alberghiero presentato il libro "Il cuoco dei presidenti".

Descrizione

GIORNATA-EVENTO ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI
PIETRO CATZOLA, CHEF DEL QUIRINALE, HA PRESENTATO IL LIBRO "IL CUOCO DEI PRESIDENTI".

Vincitore del Premio Bancarella Cucina nel 2023, presto divenuto un best seller, "Il Cuoco dei Presidenti" è 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 lontano 1975.

Il libro è stato presentato venerdì 21 marzo nell'Aula Magna dell'Istituto Superiore "Giuseppe Di Vittorio" grazie ad un'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 più importanti Navi-scuola della Marina Militare Italiana. Fu a bordo dell'Amerigo Vespucci che nel novembre 1989 tutto cambiò nella vita di Pietro Catzola, quando a salire fu il Presidente della Repubblica Francesco Cossiga: Sicuramente incuriosito dai miei buffet con un angolo sempre dedicato alla mia Sardegna con le ceste di pani sardi, un maialetto allo spiedo eccetera, ha raccontato Pietro Catzola 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 così sono entrato nella squadra dei cuochi del Quirinale, come Chef al personale servizio del Presidente della Repubblica.

Pietro Catzola ha raccontato agli allievi e alle allieve del "Di Vittorio" 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 personalità illustri. Indimenticabile l'incidente del baccalà, quando servito il piatto al Presidente Scalfaro e a sua figlia, gli fu chiesto se lo avesse assaggiato. Io rispondo di no, dato che il baccalà non mi piace! E il Presidente: Ha fatto male perché questo baccalà è immangiabile: è un pezzo di sale! Praticamente ha ricordato Pietro Catzola che avevo cucinato senza

verificare i giorni di ammollo e assaggiarlo. Mi dissero di stare più¹ attento e mi congedarono, con mio grande disappunto: da quel giorno iniziai a mangiare baccalà![•]

Ma agli studenti e alle studentesse dell'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 attività di formazione: uno sulla raccolta dei tartufi lo attende in Abruzzo nei prossimi giorni.

Solo ad una persona non sono riuscito a preparare da mangiare, Il Santo Padre ha aggiunto Pietro Catzola. L'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 piatti.[•] Dedico il libro ha sottolineato ai ragazzi e alle ragazze che vivono la cucina con un passione bruciante e, per essa, sono disposti a rinunciare a qualcosa.[•]

Geometrie, colori, sapori, ma anche creatività e fantasia: questi ha spiegato Pietro Catzola nel salutare gli studenti gli ingredienti di una ricetta di sicuro successo in cucina e nella vita.

A concludere l'evento, già entrato nella storia dell'Istituto Giuseppe Di Vittorio, è stato un pranzo di saluto servito dagli allievi della Prof.ssa Donatella Di Matteo nei Laboratori dell'Alberghiero di via Federici, con manicaretti preparati dai colleghi Michelangelo di Cristofano, Marco Erra e Domenico Falzarano.

Un ringraziamento speciale è giunto anche dalla Dirigente scolastica dell'Istituto Prof.ssa Loredana Saetta.