

CENA DI NATALE 2009, MONASTERO DEI BENEDETTINI

Posted on 22 Febbraio 2010



© Photo: Maria Catalano



Categories: [Comunicazione](#), [Iniziative ANCE Catania](#)

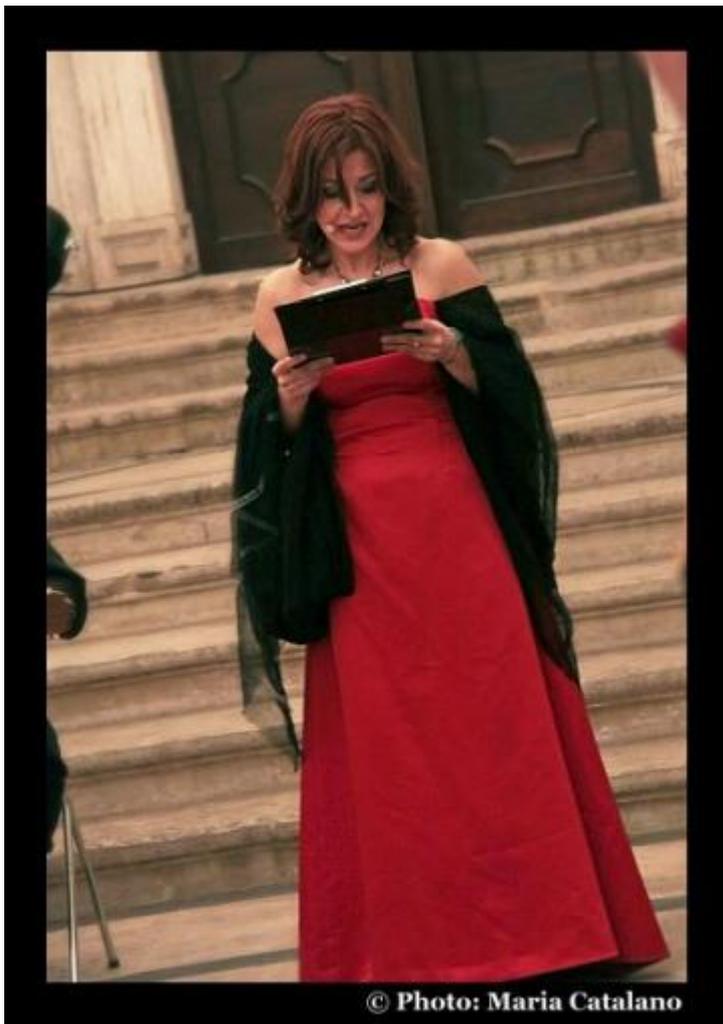
Non solo un'occasione conviviale, è stata una vera e propria operazione culturale: la tradizionale cena degli auguri dell'Ance Catania quest'anno ha stupito per la scelta della sede e del menu, volutamente collegati. E' stato un tuffo nel passato, alla scoperta delle abitudini gastronomiche dei padri Benedettini del monastero di San Nicolò.



A fare da cornice e scenografia, proprio l'ex-monastero ovvero i corridoi storici della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Catania che ha patrocinato l'evento. Le cinque portate del menu, anzi le cinque "cose", come venivano chiamate nei registri benedettini dell'epoca, sono state realizzate e servite con perfetta professionalità dagli allievi dell'Istituto Alberghiero di Catania, seguiti con occhio vigile dai loro docenti.



Per i 150 ragazzi che seguono i corsi di sala, cucina e reception, si è trattato di un'ulteriore esperienza formativa. La lista delle pietanze è stata messa a punto dal prof. Calogero Matina che ha effettuato una ricerca su testi originali della cucina benedettina del 1858. Un menu sorprendente, dagli antipasti "scacciu e michelasso" a primi piatti come il "timbale di riso secondo le casseruole di modelo con oncie quattro di carne aggrassata", a uno spettacolare "sfoglio di erbette con pesce di taglio di prima tonnina per conversi e novizi", ovvero, un secondo di pesce: dadi di tonno con cipolla, alloro ed erbette su un sottilissimo manto di pasta al Marsala. Non mancava il secondo di carne, un "falso magro con ova falsite di quaglia e pistacchio secondo il costume", preceduto dal fresco gelo di anice detto "cunottu", l'intermezzo strategico tra il sapore del pesce e quello della carne. E poi via altre delizie fino ai dolci, lo "spumone di mandorle e liffia" (di cioccolato), le bignole fritte e condite con l'antico giuleppo di origine araba: sciroppo di mele e fiori di arancio. I padri Benedettini dell'epoca si trattavano bene! Come Federico De Roberto ha ben raccontato ne "I Vicerè": "... i monaci infatti facevano l'arte di Michelasso: mangiare, bere e andare a spasso...". Non a caso, nel corso della cena alcune pagine del grande romanzo sono state lette dall'attrice Elisa Di Dio, accompagnata dagli intermezzi musicali del maestro chitarrista Giuseppe Di Bella.



I invitati hanno infine ricevuto un *cadeau* anch'esso in tema: una piccola scultura in cioccolato raffigurante un fregio barocco, realizzata dagli allievi pasticceri. Una cena ben riuscita e apprezzata nei dettagli, risultato di una sinergia che Ance Catania ha promosso e sostenuto con l'obiettivo di valorizzare le grandi competenze e le bellezze che la città possiede. Al termine, dopo i saluti del preside della facoltà, prof. Enrico Iachello, ed alla presenza del prof. Giuseppe Giarrizzo, il presidente di Ance Catania Andrea Vecchio ha annunciato che nei prossimi mesi l'associazione metterà a disposizione delle borse di studio per gli allievi dell'Istituto Alberghiero più meritevoli, che ha definito "ragazzi d'eccellenza".

