

LO SCRIGNO PAPALE DEL RISTORANTE LO SCALCO È IL PRIMO PIATTO CHE CELEBRA L'ARRIVO DI FRANCESCO ALL'AQUILA

22 Luglio 2022

di **Alessandro De Matteis**



L'AQUILA - È una crespella che racchiude i tesori d'Abruzzo - scamorza e tartufo dell'Aquila e seppia dell'Adriatico su una marinara di pomodoro rosso, rapa e alici - il primo piatto dedicato a **Papa Francesco**, che arriva all'Aquila il 28 agosto per aprire la Porta Santa della Basilica di Collemaggio. Si chiama Lo Scigno papale, è stato servito in anteprima ieri sera in occasione della cena-evento per la presentazione del libro *I Papi e Celestino V* di **Angelo De Nicola** e porta la firma di **Giovanni Ippolito**, del ristorante Lo Scalco di Piazza San Pietro, coadiuvato da **Sylwia Rokosz**.

Il ristorante, che tramanda la lunga tradizione ristorativa nata nel lontano 1935 con Delfina, a Pizzoli, ha offerto ai commensali un mutamento del menù degustazione, partendo da quello che era stato pensato lo scorso anno in occasione della presentazione di un altro libro di De Nicola, *Dante, Silone e la Perdonanza*, e arrivando a una proposta che contiene due nuovi piatti: oltre a quello che celebra l'arrivo del pontefice, una crema di formaggio alle erbe con

insalatina di cetrioli, pomodorini appassiti e crumble salato.

Per iniziare, invece, un entree dedicato all'amatriciana, con una versione fredda della celebre ricetta ("Come uscire dall'amatriciana"), tagliatelle di seppie con crema di piselli e maionese all'acqua ("Seppie e piselli") e ricotta del parco mantecata con noce moscata e calamari scottati al limone ("Mucca e calamaro").

È un menù mare-monti, in cui i sapori della tradizione aquilana si contaminano con quelli della cucina marinara, che è stato suggerito dalle fatiche letterarie di De Nicola, giornalista e scrittore di lungo corso. Lo Scrigno papale, in particolare, nasce dalla crespella che Lo Scalco aveva già in carta, ripiena di scamorza, funghi porcini e zafferano.

"Un percorso di degustazione che potremmo chiamare 'da Giulianova all'Aquila', che abbiamo voluto inserire nel menù per allargare i nostri tradizionali confini culinari", dice **Massimiliana Ippolito**, terza generazione di Delfina, che gestisce la sala assieme al sommelier **Stefano Colella** e **Gabriele Ciocca**. "La cucina aquilana, per quanto possiamo rivisitarla e attualizzarla, è in qualche modo circoscritta, per questo abbiamo pensato di inserire i prodotti di mare, ampliando gli orizzonti di Delfina cui i nostri clienti sono abituati da oramai 87 anni".

Il menù degustazione, che subisce leggere variazioni durante l'anno per assecondare la stagionalità della materia prima, avrà da oggi stabilmente in carta i nuovi piatti, a partire da Lo Scrigno papale. Un percorso di 5 portate per viaggiare attraverso i profumi ed i sapori di un fantastico territorio, chiuso da un semifreddo all'amaretto dell'Aquila con frutti di bosco e ratafia e riduzione di aceto balsamico.

Durante la partecipata serata di ieri, **Sabrina Giangrande** ha interpretato le letture dal libro *I Papi e Celestino V* di De Nicola.

LE FOTO

