


 
[NEWS](#) [DAILY LIFE](#) [REGIONI](#) [SPECIALI](#) [MAGAZINE](#) [SECONDOMO](#) [MEDIACENTER](#)
[CRONACA](#) [POLITICA](#) [ESTERI](#) [ECONOMIA](#) [FINANZA](#) [SPORT](#) [SPETTACOLO](#) [CULTURA](#) [CYBERNEWS](#) [AZIENDE INFORMANO](#) [TUTTE LE NOTIZIE](#)

 Giovedì 4 Giugno 2009 - [almanacco del giorno](#) - [oroscopo](#)

 I temi caldi di oggi: [Obama in Medio Oriente](#) - [Volì di Stato](#) - [Airbus](#) - [Rifuti](#) - [Speciale elezioni](#) - [Guida Tv](#) - [Meteo](#)


## Cronaca

Fra i secondi carne chianina accompagnata da spinaci e patate

# G8, menu tricolore per i grandi della Terra



ultimo aggiornamento: 04 giugno, ore 08:35

Roma - (Adnkronos) - Dalla caprese alle penne al pomodoro, pesto e quattro formaggi, il premier loda il pranzo patriottico: "Sarà la dieta base al prossimo summit a L'Aquila". 'Sopralluogo' dello chef di Berlusconi Persechini alle cucine della caserma della Guardia di Finanza di Coppito



## in evidenza

**IO NAVIGO ADNKRONOS** È nato il nuovo portale del Gruppo Adnkronos

**Asi: "Private, Public, Partnership. A joint way for the future"**

**Speciale: Formula 1 a Roma**

**Centromarca: gli italiani preferiscono i prodotti di qualità**

**Mondiali di Baseball sul 'diamante' di Nettuno**

**Assemblea annuale di Confindustria**

**Atlante della Comunicazione 2009**

**Secondo round Campagna BCD**

**Vinci 5.000 euro, partecipa al sondaggio**

**Adnkronos e Giovani.it, parola d'ordine: partecipare!**

## Le notizie più commentate

- Berlusconi: "Su Noemi spiegherò tutto. Reagirò e sarà un boomerang per chi adesso mi accusa"
- I figli di Berlusconi contro Franceschini: 'Si vergogni, orgogliosi di nostro padre'
- Europee, Franceschini carica il Pd: "Basta gufi, non andremo male"

[VEDI LA CLASSIFICA COMPLETA >](#)

## Le notizie più votate

commenta  vota  invia stampa



Roma, 4 giug. (Adnkronos) - Il **menu tricolore** non mancherà neanche al **G8 in Abruzzo**. In una conferenza stampa a Palazzo Chigi per presentare il piano nazionale sul turismo, il presidente del Consiglio **Silvio Berlusconi** tesse le lodi del 'trittico' di penne al pomodoro, al pesto e ai quattro formaggi, preparato dal suo chef personale, Michele Persechini, diventato un 'must culinario' del suo governo per tutti gli ospiti internazionali e non, a Palazzo Chigi e nella residenza romana di via del Plebiscito.

### Ricette di cucina

45.000 Idee originali da portare in tavola! Scoprite su Donna Moderna.



### Dimagrire in 1 Settimana

Perdere 5 chili in una settimana con Trimigel, non è normale.

Annunci Google

"Siamo famosi nel mondo per i siti archeologici e il patrimonio artistico-culturale - esordisce il premier - Oltretutto, abbiamo una gastronomia eccellente che di solito incontra il favore da parte dei visitatori e dei primi ministri dei nostri paesi amici.

Tra l'altro, c'è anche un menu patriottico che ha inaugurato il presidente del Consiglio e piace moltissimo. Sapete qual è il menu artistico che nessuno dei nostri ospiti stranieri vuol cambiare? -chiede il Cavaliere rivolto ai rappresentanti del mondo dell'impresa presenti in sala-. Si inizia con una caprese fatta di mozzarella, basilico e pomodoro. Poi c'è il primo di penne: verdi con il pesto genovese senza aglio, rosse con il pomodoro del nostro Sud e bianche grazie ai formaggi che arrivano dal Nord".

"Subito dopo -continua il premier che per qualche minuto indossa i panni di un cuoco- Passiamo ai secondi con la carne chianina accompagnata da spinaci e patate. Anche i formaggi contribuiscono. C'è il formaggio olandese che ha la crosta rossa ma è prodotto in Italia, il gorgonzola molto avanzato nella stagionatura con le striature verdi, e alcuni formaggi bianchi. Infine, c'è il gelato tricolore. Di solito questa è una dieta mediterranea ricchissima e -annuncia- sarà anche la **dieta base del prossimo G8**".

Intanto, a quanto apprende l'ADNKRONOS, **Michele Persechini, chef di fiducia del premier**, proprio oggi è andato in Abruzzo per un 'sopralluogo' alle cucine della caserma della Guardia di Finanza di Coppito. Per i tre giorni del summit (dall'8 al 10 luglio) il cuoco personale del Cavaliere lascerà infatti i fornelli di palazzo Grazioli per preparare il suo 'trittico' di penne rosso, bianco e verde ai capi di Stato e di governo degli Otto paesi più industrializzati del mondo.

Persechini, 46 anni, di Sant'Elia, provincia di Frosinone, è da quasi 20 anni lo chef di casa Berlusconi. Lo segue ovunque. Sforna manicaretti ad Arcore come a palazzo Chigi. Ha esordito sul palcoscenico internazionale al vertice Nato-Russia di Pratica di Mare nel 2002. Stavolta, salvo cambiamenti di programma dell'ultima ora, per l'appuntamento abruzzese Persechini cucinerà ai Grandi della Terra in cinque occasioni: in agenda ci sono due dinner e tre lunch (alla cena del 9 luglio parteciperà anche il presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano).

Giusto rilanciare la dieta mediterranea e la cucina italiana al cospetto dei grandi del mondo. **Lo chef Antonello Colonna**, dal 1997 'ambasciatore della cucina italiana nel mondo', **concorda**: "dopo quel che è successo con la 'cucina molecolare' - dice Colonna all'ADNKRONOS - **ben venga un vertice dei grandi del mondo in cui tenere alto il nome della cucina italiana** e dell'arte gastronomica del nostro Paese".


"Del resto - aggiunge - **la nostra è l'unica cucina che obbliga tutti**, nessuno escluso, **a quella che volgarmente viene chiamata 'scarpetta'**. Un apprezzamento 'definitivo' per il piatto che si è finito di gustare che non ritroviamo in nessun'altra cucina: non in quella francese, non in quella tedesca, non in quella inglese".

"E' giusto, quindi, rilanciare la sapienza culinaria italiana e la dieta mediterranea, anche se forse -conclude lo chef- partendo dalla tradizione si potrebbe puntare a qualcosa di piu' 'creativo': per celebrare la cucina italiana e il menu' tricolore non ci sono solo la mozzarella, il pomodoro ed il basilico".

"**In Italia abbiamo i migliori sapori del mondo** e ovunque la nostra cucina e la dieta mediterranea fanno registrare da anni un grande successo. Il presidente del Consiglio Berlusconi fa benissimo a rilanciare

quest'arte gastronomica al G8 abruzzese". Così, con l'ADNKRONOS, lo chef **Alfonso Iaccarino**, creatore del **'tempio del gusto' a Sant'Agata dei Due Golfi** commenta le parole del premier.

"Da 30 anni - prosegue lo chef campano - mi batto per la dieta mediterranea, proprio perché in Italia abbiamo le migliori materie prime del mondo: il pomodoro, la pasta, l'olio extravergine d'oliva, il pesce azzurro sono il futuro dell'alimentazione mondiale. La gastronomia deve necessariamente andare a braccetto con la qualità e la serietà, ma non vi è alcun dubbio che la nostra cucina e la dieta mediterranea possono e devono primeggiare". **"lo mi sento un po' il 'condottiero' di questa causa gastronomica**, anche se in passato qualcuno mi ha criticato per questo, e non posso che accogliere con grande soddisfazione -conclude Iaccarino- le parole del presidente del Consiglio sul valore della cucina italiana e della dieta mediterranea".

pubblica questa notizia su: [facebook](#) segnala questa notizia su: 

[articoli correlati](#)

[tutte le notizie di cronaca](#)

**G8, menu tricolore** per i grandi della Terra - Adnkronos Cronaca

**G8: CHEF DI BERLUSCONI IN ABRUZZO, 'SOPRALLUOGO' A CUCINE COPPITO ...**

[RICERCA SU IGN](#)

[commenta](#)  [invia stampa](#)

#### **Perche' Sushi?**

Completo: Il Wasabi e lo Zenzero contengono un potente Antisettico!  
[www.darumasushi.com](http://www.darumasushi.com)

#### **Dimagrire in 1 Settimana**

Perdere 5 chili in una settimana con Trimgel, non è normale.  
[www.Trimgel.it](http://www.Trimgel.it)

#### **Scarpe Ultimi Modelli**

Super Offerte su Ultimi Modelli di Scarpe da Spartoo. Ordina Online!  
[Spartoo.it/Vendita\\_Calzature](http://Spartoo.it/Vendita_Calzature)



#### **servizi**

- ▶ [gruppo adnkronos](#)
- ▶ [contattaci](#)

---

- ▶ [ticker delle ultime notizie](#)
- ▶ [plugin di ricerca per Firefox e Internet Explorer](#)
- ▶ [feed RSS](#)

---

- ▶ [rassegna stampa - Senato della Repubblica](#)

ADNKRONOS.COM | AKI ARABIC | AKI ENGLISH | AKI ITALIANO | SALUTE | LABITALIA | METROPOLISINFO | PRONTOITALIA | MUSEI ON LINE | EVENTI | IMMEDIAPRESS

© 2009 Giuseppe Marra Communications - Partita IVA 01145141006

Ign Testata giornalistica registrata Registrazione numero 478 del 7 dicembre 2004 presso il Tribunale di Roma Direttore responsabile Giuseppe Pasquale Marra Condirettore responsabile Andrea Pucci