

# Ecco le ricette più amate in Vaticano

**Le rivela in un libro una giovane guardia svizzera, David Geisser, cuoco professionista**

■ CITTÀ DEL VATICANO - Il "dulce de leche", la crema di latte e zucchero inventata un secolo fa in Argentina - sembra per l'errore di una domestica che dimenticò sul fuoco il pentolino con il latte zuccherato - da un anno e mezzo è sbarcato anche a Santa Marta. Si dice che sia uno dei dolci preferiti da Papa Francesco e, assieme al mate, forse è uno dei sapori che lo riportano a casa. Ma come si prepara? Come dosare gli ingredienti giusti? Una giovane guardia svizzera, David Geisser, cuoco professionista, ha messo nero su bianco le ricette più amate in Vaticano. "Buon appetito" è il titolo del libro, che però non vuole essere solo uno dei tanti ricettari ma anche un modo per far entrare la gente nelle mura leonine, partendo dai piaceri della tavola, che in fondo accomunano gli uomini di ogni latitudine.

E allora nel libro realizzato dalla Guardia pontificia svizzera c'è addirittura un menù completo dedicato a Papa Bergoglio. Prima del dolce, si possono preparare le "empanadas" ai peperoni e la "colita de cuadril". E si potrà così immaginare di essere a tavola col Papa.

C'è anche un menù bavarese (con i wurstel alla Ratisbona), dedicato al Papa Emerito, e uno polacco per ricordare Wojtyła. Sulla tavola di San Giovanni Paolo II, la guardia svizzera immagina un bel piatto di "pierogi", i ravioli polacchi ai quali Cracovia dedica addirittura un festival. E proprio anche i menù a base di tortellini, ricordano le cronache dell'epoca, lo aiutarono nel maggio del 1981 a recuperare dopo il terribile attentato del 13 di quel mese.

Nel libro ci sono poi le ricette preferite del Segretario di Stato vaticano, il cardinale Pietro Parolin, del prefetto della Casa Pontificia, monsignor George Gainswein, e del cardinale svizzero Kurt Koch. Gnocchi per il Segretario di Stato ma rigorosamente "al Vaticano". Saltimbocca alla romana per il segretario di Ratzinger mentre il porporato svizzero opta per un semplice "Wienerschnitzel", quella che nei menù italiani è segnata come cotoletta alla milanese.

In "Buon appetito" ci sono anche i sapori che ricordano i santi patroni delle guardie svizzere e le preghiere che i soldati del Papa recitano prima di mangiare. Il libro è uscito oggi in tedesco, per la versione italiana bisognerà invece aspettare gennaio dell'anno prossimo. Oltre al cuoco Geisser firmano l'opera il sergente Erwin Niederberger (per gli altri testi) e la fotografa polacca Katarzyna Artzmiak.

"Un soldato sa lottare e fare la guerra quando ha mangiato abbastanza e bene": lo ha detto oggi sorridendo il comandante Daniel Rudolf Anrig nella conferenza stampa convocata per lanciare il libro. Soddisfatto di questa opera, che è anche un modo per raccontare la Guardia pontificia, il capo dell'esercito più piccolo del mondo ammette: "È in Italia la cucina migliore del mondo".