

Il premio “Giovanni Nuvoletti” 2018, al ristorante “Benito Al Bosco” di Velletri

Tra le tante cose belle che mi ha riservato il 2018, c'è senz'altro la grande soddisfazione di aver visto premiare, con il prestigioso premio “Giovanni Nuvoletti” dell'Accademia Italiana della Cucina, il ristorante “Benito al bosco” di Velletri. La soddisfazione è doppia considerando che ho avuto il piacere e l'onore di conoscere personalmente sia il premiato Benito Morelli, sia l'ispiratore del premio, il conte Giovanni Nuvoletti.

Scomparso ormai dieci anni or sono il conte Nuvoletti era un gentiluomo dotato di grande charme, gusto della vita e del piacere della tavola che certamente avrebbe lodato la decisione di premiare Benito Morelli “per la valorizzazione della Buona Tavola tradizionale regionale”, così come recita la motivazione del premio assegnatogli.

La qualità delle pietanze del ristorante, oltre che dall'abilità di Benito, è dovuta anche dai prodotti genuini del luogo. Chi è amante delle cose buone della vita, non può fare a meno di visitare Velletri, ridente cittadina del Lazio di circa 52.000 abitanti. L'origine Etrusca del comune rivela una certa affinità della qualità della produzione agricola con la Toscana, luogo da cui gli etruschi nel settecento a.c. si mossero a colonizzare varie aree del Lazio ed in particolare Velletri.

La cittadina, quindi, ebbe origine dagli etruschi ed il nome deriva dall'etrusco “VEL” che significa luogo e “THER” che significa coltiva, ovvero luogo ove si coltiva la terra, e probabilmente fu scelto dagli etruschi per le terre fertili e generose.

La fama della città per la cucina “casareccia” e fatta di ingredienti di prim'ordine è storica, ed attribuibile ai piatti tipici come il carciofo alla matticella, le fettuccine al bastone, gli gnocchi alla velletrana, la zuppa di cavoli con baccalà, la panzanella alla velletrana, i polli in porchetta, la zuppa di fagioli con cotiche.

Tutti piatti in cui troviamo come ingredienti la produzione agricola locale, quindi a km zero... Come il vino che li accompagna cioè il DOC Velletri che può essere bianco, bianco superiore, spumante, rosso oppure rosso riserva; ma tutti di ottima qualità ed attitudini ad essere consumati con i tipici piatti locali e laziali. A chi, come me, ama la buona cucina, auguro di avere occasione di visitare questa bella ed fertile città di Velletri, e di provare uno dei numerosi locali della zona che, proprio come “Benito al Bosco”, offrono al turista l'esperienza indimenticabile di una enogastronomia di altissima qualità.



Benito Morelli, Franco Nero e Mauro Gaudino. Sotto il premio “Giovanni Nuvoletti”. infine una spigola in “bella vista”