

Quanto è buono l'Agnello di Dio!

Tempo di lettura stimato: 2 minuti



Il Sommo Pontefice mangia l'Agnello al pranzo di Pasqua e fornisce per l'ennesima volta una esemplare lezione di specismo e volontà di dominio sui più deboli. Nel 2007 Papa Ratzinger ebbe a dire che "Gesù non mangiò agnello all'ultima cena": evidentemente ha pensato bene di correre ai ripari come è evidenziato dal menù descritto dal quotidiano La Stampa riportato di seguito.

In ogni caso il Papa è in buona compagnia: infatti è di questi giorni l'ultima esternazione di Don Mazzi che preoccupato per le casse delle associazioni no profit cattoliche ha dichiarato:

"Italiani, non spendete soldi per salvare cani e gatti, ma destinate denaro alle nostre strutture. Noi salviamo vite umane. Noi recuperiamo quei ragazzi che la società bolla come irrecuperabili. Aiutateci! Si incazzeranno gli animalisti, ma io dico quello che penso".

Fonte: **Veganzetta.org** - ISSN 2284-094X

http://archiviostorico.corriere.it/2012/aprile/13/Don_Mazzi_Non_fate_donazioni_co_7_120413099.shtml

http://www.lanazione.it/prato/curiosita/2011/10/22/605424-pranzo_papa.shtml

Il pranzo del Papa è made in Prato

Berardelli: "Ha fatto anche la 'scarpetta'"

La curiosità: la 'ristorart grandi eventi' ha organizzato una giornata speciale a Lamezia Terme

Prato, 22 ottobre 2011 - «**IL NOSTRO cibo è piaciuto così tanto al Santo Padre, che si è addirittura concesso una scarpetta con il sugo dell'agnello**». A parlare è Michele Berardelli, responsabile dell'azienda pratese «RistoArt Grandi Eventi». La ditta si occupa di ristorazione per la collettività e varie mense. Qualche anno fa aveva sede in via dei Fossi nel Macrolotto, adesso si è spostata nella zona di Agliana. La «RistoArt» si è occupata del pranzo servito nel palazzo arcivescovile durante la visita apostolica di Papa Benedetto XVI nella diocesi di Lamezia Terme.

«**L'incarico ci è stato commissionato dal vescovo di Lamezia Terme** — spiega ancora Berardelli — nella zona la nostra azienda è conosciuta perchè abbiamo una filiale a Catanzaro e ci occupiamo di servire i pasti della mensa del tribunale e dell'università Magna Graecia. Abbiamo dovuto seguire rigorosamente particolari indicazioni che ci sono state fornite dai responsabili dell'organizzazione. L'intero pasto non doveva superare le 1500 calorie, tutte le materie prime da noi acquistate sono state sottoposte ad accurate analisi così come il nostro intero staff. Le pietanze dovevano essere consumate in massimo 50 minuti. Alla fine, grazie alla nostra equipe, tutto è andato alla perfezione».

Il pontefice ha potuto gustare prelibatezze della cucina tipica calabrese rivisitate in chiave moderna. Sono state preparate tre portate; un primo, lo «scrigno del duca», con dadetti di zucchine e peperoni, pancetta di suino nero calabrese, pomodori e funghi porcini della Sila piccola. Come secondo è stato servito l'agnellino di latte al vino Greco Bianco con un contorno di patate di Decollatura, un piatto particolarmente apprezzato dal Santo Padre che ha fatto i complimenti al cuoco. Come dessert è stata preparata una mousse di fichi d'india

calabresi.

«**Siamo stati felici di poter assecondare anche il desiderio del Papa di portare con sè un po' della spremuta d'arance** di Rosarno. È stata dura procurarsi un thermos — ricorda divertito Berardelli — ma siamo riusciti anche a soddisfare questa particolare richiesta».

Elvira Ponzo

0

[Facebook](#)[Twitter](#)[Newsletter](#)

Link breve di questa pagina: <http://www.veganzetta.org/slmkj>