

Notizie Italiane

I brindisi al Quirinale in onore dei reali inglesi

I brindisi al Quirinale in onore dei reali inglesi Ha aperto le danze la Riserva Lunelli 2016, poi l'Etna Bianco di Donnafugata, il Biancolella d'Ischia



Giuseppe Casagrande • 11 Aprile 2025 4 Minuti di lettura



I rispettivi brindisi del re e della regina durante la cena di gala al Quirinale (foto Paolo Giandotti)

I brindisi al Quirinale in onore dei reali inglesi



*I rispettivi brindisi del re e della regina durante la
cena di gala al Quirinale (foto Paolo Giandotti)*

*Ha aperto le danze la Riserva Lunelli 2016, poi l'Etna Bianco di Donnafugata, il
Biancolella d'Ischia delle Cantine Mazzella e con il dessert il Moscato Rosa
della cantina altoatesina Grlan.*

Dal Trentino Alto Adige alla Sicilia. Durante la cena di gala al Quirinale, rigorosamente "Italian Style", in onore dei reali d'Inghilterra e dei 150 ospiti che hanno preso posto nel salone delle Feste, uno dei più sontuosi del Quirinale, il Trentino Alto Adige ha fatto la parte del leone con ben due vini serviti: uno spumante trentino e un vino da dessert altoatesino.

Hanno aperto le danze le bollicine Trendoc Ferrari "Riserva Lunelli" annata 2016, una delle griffe più prestigiose della galassia spumantistica del BelPaese. Poi l'Etna Bianco "Sul Vulcano" di Donnafugata, cantina-simbolo della viticoltura siciliana. A seguire il Biancolella d'Ischia "Vigna del Lume" delle Cantine Mazzella, che nasce in un vigneto a picco sul mare. E per concludere il Moscato Rosa "Pasithea Rosa", un gioiello prodotto in pochi esemplari dalla Cantina altoatesina Grlan di Cornaiano sulla Strada del Vino, cooperativa fondata nel 1923 da 24 viticoltori in un antico maso del Cinquecento.

Il menu: antipasto di verdure, bottoncini di caponata di melanzane, spigola al sale



*Il brindisi del presidente Sergio Mattarella con la
regina Camilla. (foto Paolo Giandotti)*

Quattro le portate della cena di gala: un antipasto a base di verdure coltivate nell'orto della residenza presidenziale di Castelporziano; bottoncini ripieni di caponata di melanzane; spigola in crosta di sale con contorno di patate arrosto, fiori di zucca e carciofi e, come dessert, una torta con fiordilatte e lamponi servita con brioche calda e cialde al cacao.

Per l'aperitivo iniziale la famiglia Lunelli ha scelto il Ferrari Riserva Lunelli annata 2016, affascinante sintesi di tradizione e innovazione la cui prima fermentazione avviene in grandi botti di rovere austriaco come ai tempi di Bruno Lunelli. Uno spumante metodo classico di gran classe con una struttura importante, un'intrigante ricchezza gustativa e una straordinaria morbidezza.

L'emozione di Camilla Lunelli e l'invito rivolto al re di visitare il Trentino



Il Re Carlo III d'Inghilterra con la regina Camilla al Quirinale (foto Paolo Giandotti)

"Vedere le nostre bottiglie protagoniste di un'entrata ufficiale, portate dal personale di servizio con la divisa rossa delle grandi occasioni, per poi essere versate nei calici per un brindisi così importante, che suggella i rapporti e l'amicizia tra due Paesi, ci ha riempito di emozione" ha confessato Camilla Lunelli, presente all'evento con la famiglia Lunelli al completo.

"Anche se siamo di casa al Quirinale da molti anni, il nostro debutto fu con il Presidente Pertini, è stato emozionante – ha aggiunto Camilla Lunelli – essere qui e soprattutto conoscere Re Carlo III, con cui abbiamo avuto una piacevole conversazione".

"Gli abbiamo rinnovato i nostri complimenti per il suo impegno ambientale e lo abbiamo invitato in Trentino. Il Re ha detto che gli piacerebbe molto e si è informato sulle condizioni della neve di quest'anno, scherzando sul fatto che ormai non pratica più lo sci."

L'omaggio della bottiglia di Giulio Ferrari 2004, l'anno dell'incoronazione



*Matteo e Valentina Lunelli nel Salone
delle Feste del Quirinale*

Per l'occasione la famiglia Lunelli ha omaggiato Re Carlo con la bottiglia di Giulio Ferrari Collezione 2004 numero 2023, in onore dell'anno della sua incoronazione, per ringraziarlo dell'attenzione che da sempre riserva alle produzioni agricole sostenibili e in particolare al patrimonio enogastronomico del nostro Paese.

"Siamo onorati che le nostre bollicine Trentodoc siano state scelte per aprire la cena di gala in onore dei Reali inglesi e siamo grati al Presidente Mattarella per averci invitato a partecipare a questo storico brindisi" ha commentato Matteo Lunelli, presidente e amministratore delegato della casa spumantistica Ferrari."

"Questa occasione – ha aggiunto – conferma il ruolo di Ferrari Trento nei più importanti momenti istituzionali del Paese e come ambasciatore dell'Arte di Vivere Italiana nel mondo. È per noi motivo di grande orgoglio poter trasmettere al Re, con i nostri vini, la passione per l'eccellenza, per il territorio e l'impegno verso la sostenibilità sociale e ambientale che ci contraddistinguono."

Il grazie di Carlo III a Mattarella per la romantica cena a lume di candela



Il brindisi augurale di re Carlo III con il presidente Mattarella (foto Paolo Giandotti)

Re Carlo per il brindisi inaugurale ha voluto alzare i calici non solo al suo ventesimo anniversario di matrimonio (celebrato proprio il 9 aprile 2005), ringraziando, con il consueto sense of humour, il Presidente Mattarella per avergli organizzato “una romantica cena a lume di candela per due”, ma anche ai dieci anni di mandato di Sergio Mattarella, presidente della Repubblica “il più longevo d’Italia per la stima e l’affetto di cui gode”.

Sempre in italiano, il re ha poi parlato del rapporto tra Italia e Regno Unito: “Nei momenti difficili gli amici restano uniti. Celebriamo non solo i nostri legami storici, ma soprattutto i legami di oggi e quelli che stiamo forgiando per il futuro.”

La cena di gala curata dagli chef del Quirinale Fabrizio Boca e Chiara Condoluci



*Alessandro e Camilla Lunelli al
Quirinale*

La cena di gala, alla quale era presente anche il Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, è stata curata dagli chef del Quirinale Fabrizio Boca e Chiara Condoluci, con un menu incentrato su semplicità e materie prime locali: a cominciare dall'antipasto a base di verdure coltivate negli orti della residenza presidenziale di Castelporziano, a circa 25 chilometri dal centro di Roma, che comprende 750 ettari riservati a pascolo e colture. Come primo piatto sono stati serviti i bottoncini di pasta con caponata di melanzane, un omaggio alle origini siciliane del Presidente Mattarella. E come secondo piatto una semplice spigola al sale, accompagnata da patate arrosto, carciofi e fiori di zucca fritti, per poi chiudere con il dolce, una torta gelato fior di latte e lamponi.

Del resto sul tema alimentazione Carlo e Camilla hanno sempre seguito un concetto di semplicità, sostenibilità e materie prime locali, molto simile alla filosofia da sempre portata avanti da Slow Food ed in particolare dal fondatore Carlin Petrini che vanta con il re un antico rapporto di amicizia.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E0301503200000006351299 intestato a Francesco Turri