



Il salone "De Carolis" della Prefettura di Ascoli P. con il tavolo imperiale imbandito per il pranzo presidenziale - si possono contare i 26 posti destinati agli invitati

di buona padrona di casa.

Il compito di preparare il pranzo presidenziale è toccato al Cav. Pippo Mazzitti, gestore del famoso ristorante "Gallo d'Oro", che già in anticipo si era incontrato col Dott. Gori per stabilire il menù ufficiale, di cui copia fotografica è riportata nel nostro servizio. Tuttavia ormai è noto che Pertini difficilmente rispetta alla lettera il cerimoniale, onde anche nel pranzo sono state apportate varianti inserendo portate di olive fritte e patate alla duchessa, con mescite di vini locali: Verdicchio, Falerio, Rosso Piceno e vino cotto.

Da notare che il Presidente ha gustato a più riprese quest'ultimo, mostrando di apprezzare, con ottimo palato, uno dei prodotti più tipici della terra picena.

Da ricordare inoltre che il pranzo è stato servito da quattro camerieri e da due sommeriers, magistralmente diretti dal Cav. Mazzitti cui sono andate anche le congratulazioni del Presidente.

*Costo mio in nome del  
Presidente della Repubblica  
Saverio Pertini*

*Stato di Ascoli Piceno, Pippo  
Mazzitti*

*Centantina di papavero tostato  
Carciofi al cavolfiori  
Patate di patate alla duchessa  
Tortone Malakof  
Costini di patate*

*Bianco Falerio, Verdicchio  
Rosso Piceno, vino cotto*

Riproduzione del menù ufficiale dal quale risultano mancanti, perchè aggiunte in seguito, le olive fritte all'ascalana, le patate alla duchessa e il Verdicchio. L'accoppiamento dei vini si è così verificato: Olive fritte con il Verdicchio Brut classico 1980 - Con la galantina di fagiano il Bianco Falerio Villa Pigna 80 - mentre il vino cotto si è degustato con la torta Malakof - Degustazione finale di Anisetta Meletti. Le pietanze sono state preparate: quelle fredde presso il ristorante "Gallo d'oro" del Cav. Mazzitti, mentre quelle calde sono state completate nella cucina della Prefettura.