

VareseNews

Un pasto da monaci per il venerdì santo

Pubblicato: Giovedì 12 Marzo 2009

Si può uscire a cena anche di **venerdì santo**, e senza uscire dalle regole della Quaresima. Parola di **Istituto de Filippi**, il centro tenuto da religiosi che raduna un istituto professionale alberghiero, un centro convegni e un ristorante nel cuore di Varese.

E che organizza, un venerdì al mese, delle cene a tema a prezzo fisso realizzate dai giovani "specializzandi" della scuola. Il venerdì di marzo scelto sarà il 20: un venerdì "di magro" della quaresima.

Con una cena, ovviamente, non solo a tema ma rispettosa delle tradizioni del cattolicesimo romano: quella sulla "**cucina monastica**". Sotto la guida di Don **Roberto Comolli**, monaco Benedettino dell'**Eremo di Santa Caterina** a Leggiuno, «La serata vuole compiere un pellegrinaggio nelle cucine monastiche, tra sapori essenziali ed originali capaci di abbinare gusto e sobrietà, per scoprire infine che stare a tavola può diventare esperienza spirituale».

L'appuntamento è per le 20 di venerdì 20 marzo 2009 e il menù è stato elaborato seguendo antiche ricette monastiche: **Paella secondo la ricetta di Frate Gregorio** proveniente dal Convento dei capuccini di Verona, **Merluzzo in aromi secondo la ricetta benedettina** del monastero di santa Maria di Montevergine di Avellino, **Bizcocho casero secondo la ricetta cistercense** del monastero di Santa Maria de Herta Soria in Spagna.

Il costo della cena, incluse bevande e caffè è di 29 euro (19 per gli studenti universitari). E' richiesta la prenotazione: tel. 0332.238004. De Filippi, Via Brambilla 15 – Varese – www.defilippivarese.it

Il sondaggio di Varesenews: rispettate la quaresima?

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it