

Pappardelle, formaggi e Gattinara, le cene all'italiana di Donald Trump - La Stampa

Data: 10/11/2016

Link: <https://www.lastampa.it/biella/2016/11/10/news/pappardelle-formaggi-e-gattinara-le-cene-all-italiana-di-donald-trump-1.34768800>

Il menù è sempre lo stesso. Salumi e formaggi italiani, pappardelle mozzarella e pomodoro, ossobuco alla milanese. Per concludere un tiramisù. La cena della domenica in famiglia del nuovo presidente degli Stati Uniti è sulla Quinta Strada, a tre isolati dalla Trump Tower, chez "Alfredo 100". Elegante ristorante italiano made in Biella, proprietaria Ilaria Coletto, 30 anni, frequentato in svariate occasioni da Donald Trump prima dell'inizio della sua campagna elettorale. «Richieste particolari? L'ora, sempre la stessa, alle 18 della domenica. E il tavolo, sempre quello rotondo - racconta Ilaria -. Arriva accompagnato dalla moglie Melania e dai figli, mi ricorda tanto quelle riunioni di famiglia con i miei nonni». Inaugurato tre anni fa, l'Alfredo 100, sorge sulle fondamenta di un altro famoso ristorante, Da Bice, nella 54esima strada.

A due passi dal quartier generale dell'uomo più potente del mondo, ne è diventato uno dei locali preferiti. «Adora il mangiare e beve vino italiano - aggiunge Ilaria -. Tra le etichette scelte anche un Gattinara, cantine Travaglini, accompagnato da una bottiglia d'acqua San Benedetto».

Il menù, curato dallo chef James Henderson, mamma di origini napoletane, è un mix tra la cucina romana e i salumi e formaggi piemontesi. Siamo nel regno delle «Fettuccine Alfredo», con tanto burro e parmigiano.

Ilaria racconta: «Donald Trump però vuole sempre le pappardelle, precedute da un tagliere di insaccati da dividere con i figli. Una volta c'era anche la bella Ivanka, la splendida figlia avuta dalla prima moglie. E di seguito piatti semplici, ma tradizionali. Gli abbiamo proposto anche la nostra porchetta fatta in casa, oltre a qualche bruschetta: ha gradito. Così come gli piace assaggiare la fontina della Valle d'Aosta, oltre ad un tipico formaggio profumato al tartufo piemontese. In tutte le occasioni è un componente del suo staff a prenotare al telefono: un tavolo rotondo per la famiglia Trump. Alla fine della cena paga sempre con carta di credito e lascia una mancia sostanziosa, certamente più del 20% rispetto allo scontrino». Ultimo particolare, quello del cappotto: «Consegnato sempre alla stessa ragazza del guardaroba, che così riceve la mancia più ricca».

Da «Alfredo 100» nulla sarà più come prima: «Fino all'altro giorno è arrivato da noi senza il codazzo di guardie del corpo e fotografi, è sempre stato un incontro tranquillo e all'insegna della serenità. Certo, era famoso ma non era ancora il presidente. Ora non sarà più lo stesso. Quando entra nel suo grattacielo si capisce subito perchè c'è polizia ovunque. E' stata una vittoria schiacciante, questa mattina ho pensato subito di acquistare delle maschere

di Donald per festeggiare al ristorante», dice Ilaria. Il locale, all'angolo con la Quinta, è frequentato soprattutto da sostenitori di Trump, quasi tutti impegnati a Wall Street: «Prepariamo i festeggiamenti e se tornerà a mangiare da noi - aggiunge Ilaria - voglio proporgli come dolce un altro classico piemontese, il bunet». Anche se adesso l'imprenditrice biellese ha un sogno nel cassetto: «Spero in un invito alla Casa Bianca. Vorrei tanto cucinare per il nuovo presidente degli Stati Uniti d'America».

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

i Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

[Gli elettrodomestici da cucina piu' scontati su Amazon](#)

[EFFETTO LIFTING IMMEDIATO](#)

[Creme lifting con risultati immediati: le 5 in sconto oggi](#)

Articolo originale:

<https://www.lastampa.it/biella/2016/11/10/news/pappardelle-formaggi-e-gattinara-le-cene-all-italiana-di-donald-trump-1.34768800>

Generato da armandopassaro.it il 14/04/2026 21:50

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532