

L'Intervista



La vita in 5 date

1975 Nasce a Firenze.

1994 Si diploma all'Istituto Alberghiero "Aurelio Saffi" di Firenze e subito dopo lavora un anno come pasticciere.

1996 Inizia a lavorare come cuoco al Centro Tecnico FIGC di Firenze Coverciano.

2004 Diventa il cuoco della nazionale di calcio.

2006 "Campione del mondo" insieme agli azzurri il 9 luglio a Berlino.

Olio e parmigiano per vincere gli europei

CLAUDIO SILVESTRI Da quattro anni è il cuoco della Nazionale di calcio, ruolo decisivo nel dietro le quinte dei campionati europei che stanno per cominciare.

Ti porti ingredienti particolari dall'Italia per il raduno azzurro?

Essenziali sono l'olio extravergine di oliva, il parmigiano Reggiano ed il prosciutto crudo. A volte mi porto anche i pelati per una questione di velocità ma spesso utilizzo pomodoro fresco. Per il resto prendiamo materia prima fresca sul posto: carne, pesce, verdure. Quando si va in trasferta comunque facciamo sempre un sopralluogo preventivo delle cucine e una ricerca sul mercato alimentare locale per sapere cosa offre, nulla è lasciato al caso.

Qual'è il menù tipico prima di una gara importante?

Cruditè e verdure al vapore, prosciutto e bresaola, parmigiano, pasta al pomodoro fresco, petto di pollo o paillard alla griglia, filetto di sogliola al vapore, torta di patate con fontina e prosciutto crudo, crostata di marmellata o torta di mele.

Non male...immagino che nessuno si lamenti mai del tuo menù.

Ci sono giocatori che hanno il "palato

fino" come Paolo Maldini che ha veramente una grande attenzione per i sapori e la qualità degli ingredienti. Una volta finì per caso un mezzo spicchio d'aglio in una passata di pomodoro, una goccia in un mare direi eppure se ne accorse immediatamente.

Quando ti sposti con la nazionale, "conquisti" la cucina dell'albergo dove alloggiate?

No, ho un mio spazio all'interno della cucina dell'albergo, diciamo che è un lavoro di collaborazione con la cucina dell'albergo.

Non ti è mai capitato nessun incidente in cucina?

Uno solo se possiamo definirlo errore. Era prima della seconda partita ad Amburgo all'ultimo Mondiale. Mi si attaccò il risotto alla parmigiana che avevo preparato per un pranzo pre-partita, avevo paura che i ragazzi si arrabbiassero invece al

contrario mi fecero i complimenti. È stata una bella manifestazione di affetto ed una cosa che non dimenticherò mai.

A proposito di Mondiale, cosa hai preparato ai ragazzi alla vigilia della finale?

Risotto alla parmigiana, cosce di pollo arroste e branzino al rosmarino al forno, patate arroste e crostata.

Quanto margine ha la tua creatività in cucina? Oppure i medici della nazionale ti impongono limitazioni?

Le indicazioni del professor Zeppilli sono fondamentali, la creatività è bene accettata ma nei limiti delle indicazioni del nutrizionista. Ad esempio non usiamo aglio e cipolla, pochissimo burro e mai la panna, per insaporire utilizzo brodi di carne o pesce. Un'altra indicazione riguarda il pollo, deve essere sempre ben cotto per togliere ogni residuo di sangue e comunque in generale non cucino mai carni rosse quando abbiamo una partita importante alle porte.

Qual è il piatto preferito di Del Piero?

Alex è goloso di pesce azzurro.

Gattuso?

Da buon calabrese adora il peperoncino e ravioli dolci al cioccolato

I giocatori sono scaramantici per quanto riguarda il cibo?

Cannavaro mi ha sempre chiesto omelette alla vigilia di ogni partita dell'ultimo Mondiale.

Ti fanno mai richieste particolari i giocatori?

Il giorno dopo una partita non può mancare la pizza. Molti ragazzi mi chiedono la pasta integrale.

Immagino che gli allenatori non abbiano restrizioni alimentari, cosa piace mangiare a Donadoni?

Lui mangia di tutto ad eccezione delle zucchine che proprio non gradisce. Lipi invece da buon uomo di mare aveva una predilezione per il pesce che si face-

va portare da Viareggio.

La tua giornata tipo?

Sveglia alle 7:30, quindi inizio la preparazione dei pasti alle 8:00. Il pranzo è alle 13:30 comunque in generale assumo il pasto quattro ore circa prima della partita. Nei giorni di gara finito il pranzo mi occupo della preparazione delle merende e degli snack da portare allo stadio per il dopo partita.

La soddisfazione più grande?

Indubbiamente fare assaggiare la mia crostata al Presidente della Repubblica Napolitano. Accadde durante i festeggiamenti per la vittoria del mondiale, fu una

cosa inaspettata che porterò per sempre con me.

Cosa più ti piace del tuo lavoro?

Senza dubbio la creatività, il modo di mettere in atto le proprie idee per suscitare soddisfazione e piacere per il cibo.

Sei il cuoco azzurro da 4 anni ma sei diventato popolare solo da poco grazie ad un spot tv.

Quanto devi ringraziare la Nutella?

È stata un'esperienza positiva che ho vissuto in maniera scherzosa e simpatica. I giocatori della nazionale adesso mi prendono abbastanza in giro, mi hanno ribattezzato il "cuoco prim'attore".

Sogno nel cassetto?

Aprire un giorno un'attività per conto mio, credo sia un po' l'ambizione di tutti i cuochi.

Federico Bastiani

"La più grande soddisfazione? Fare assaggiare una mia crostata al presidente Napolitano"