



SONO STATO IN GIAPPONE, USA
AUSTRALIA, CAPO VERDE
HO SEMPRE PREFERITO IL MARE

LUOGHI DI MARE



ADESSO PREPARO I PASTI
DURANTE LE GARE EUROPEE
DELLA MOTOGP

LI METTO A TAVOLA



NOTIZIE SU INTERNET

Tutte le notizie relative ai fatti di cronaca, economia, spettacoli, sport le trovi cliccando su

www.ilrestodelcarlino.it/ravenna



MATTEO CASADIO

big di questo sport, seguendoli nelle loro gare. Queste, come le onde più alte, le lascio però a loro, mentre io vado alla ricerca dello scatto più bello e spettacolare».

In che senso?

«A me piace tantissimo fare fotografie legate al mare e allo sport, ma anche ai miei piatti. Ho realizzato anche una raccolta di immagini e molti gestori di locali mi chiedono di poter esporre le mie foto».

In parallelo ai viaggi l'attività lavorativa è sempre continuata anche nella 'sua' riviera romagnola, giusto?

«Dalla metà degli anni Novanta ho iniziato ad assumermi la responsabilità come chef in vari locali come Sonora Blu, Ristorante Canton, Kalumet, Terrazza Bartolini, in particolare nella stagione estiva. Non ho mai accettato incarichi annuali. In questo modo, infatti, sono sempre riuscito a ritagliarmi qualche mese all'anno per andare all'estero».

Oltre alla MotoGP e ai viaggi, cosa fa oggi Matteo Casadio?

«Adesso, nei momenti liberi, mi dedico alle consulenze. In pratica insegno a far partire un'attività di ristorazione: sto in cucina per qualche settimana, mostro come si fa ad avviare una brigata e a creare un menù. In più curo un blog, chiamato pescenudo.it, dove mostro alcune ricette di mie

creazione».

Cosa pensa dell'esplosione del settore del cibo in Italia, che ha portato a un boom di trasmissioni televisive?

«Purtroppo quello che si vede è solo tv, non è il vero lavoro del cuoco. Tra l'altro oggi, rispetto a venti anni fa, ci sono molti meno cuochi in attività e quindi c'è una grande richiesta di manodopera. Le trasmissioni fanno pensare che questo lavoro sia 'figo', ma per diventare uno chef di un certo livello è necessario lavorare per tantissime ore, impegnandosi nello studio. La maggior parte dei ragazzi che si affacciano a questa professione molla dopo qualche giorno, in quanto non è capace di sacrificarsi».

Nel futuro prevede l'apertura di un ristorante tutto suo?

«Per il momento penso al presente e che tra poco comincia la stagione in MotoGP, con un'esperienza che mi dà grandi soddisfazioni. Per quello che vedo, inoltre, investire sulla ristorazione significa tutto fuorché cucinare, lavorando 24 ore per tutto l'anno».

Un pensiero proprio non lo fa?

«Sarebbe bello possedere una creatura tutta mia, ma di vita ce n'è una sola e a me piace dedicare tempo alle mie passioni. Adesso come adesso direi proprio di no, ma in futuro le circostanze possono anche cambiare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNA VITA FRA I MOTORI

Avevo declinato una proposta della Ferrari per altri impegni, ma quando è arrivata la richiesta per la Moto Gp ho accettato

dizionali. Quando viene alla mattina, chiede sempre pane e pomodoro. In più ci capita spesso di ricevere i complimenti dagli ospiti, che molto spesso ci vengono a trovare in cucina: una cosa che ci ripaga della tanta fatica di questo lavoro».

Da dove nasce il suo amore per la cucina?

«Da ragazzo frequentavo in inverno l'istituto alberghiero di Milano Marittima, mentre in estate facevo le stagioni nei ristoranti. In seguito ho intrapreso delle esperienze all'estero, iniziando negli anni Novanta ad andare in paesi come Giappone, Australia, Costa Rica, Mauritius, Giamaica, Capo Verde e Stati Uniti, in particolare

California e Hawaii».

Guarda a caso quasi tutti posti di mare...

«Infatti, perché in questo modo univo l'utile al dilettevole. Da ragazzino, appena c'era l'occasione, andavo a fare surf a Marina di Ravenna. Quindi, quando mi trovo all'estero, appena posso mi dedico alla mia passione al fianco dei

DETRAZIONE FISCALE
50%
MA AGEVOLATA

PENSI DI RIFARE IL TUO BAGNO ? TROPPO STRESS ?

**nessun problema...
pensiamo a tutto noi**

i.t.g.
IMPIANTI
Ravenna,
Via Faentina 218/x
Tel. 0544/462215

EDILRAVENNA
tiles & bath
Via Aldo Bozzi, 77/79 - Ravenna (zona Comet)
Tel. 0544.278360 - Fax 0544.278506
commerciale@edilravenna.it - www.edilravenna.it

- DEMOLIZIONE DEL VECCHIO BAGNO
- SMALTIMENTO MACERIE
- RIPRISTINO IMPIANTO IDRAULICO E ELETTRICO
- SOSTITUZIONE E MONTAGGIO SANITARI E BOX DOCCIA
- POSA IN OPERA NUOVO PAVIMENTO E RIVESTIMENTO
- TINTEGGIATURA