

L'INTERVISTA DELLA DOMENICA



DA RAGAZZO FREQUENTAVO L'ALBERGHIERO DI M. MARITTIMA POI SONO ANDATO ALL'ESTERO

GLI INIZI

Cucina, Motogp e surf «Vi racconto la mia vita, sulla cresta dell'onda»

Il ravennate gestisce l'hospitality del motomondiale

di VINCENZO BENINI

HA DA SEMPRE il mare nel sangue, Matteo Casadio, che fin da giovanissimo ha messo le onde e il pesce al centro della sua vita. Fin da ragazzo il 48enne cuoco ravennate viaggia il mondo per lavoro, imparando la difficile arte della cucina, ma anche per piacere, andando sul surf o scattando fotografie.

Ma le passioni dello chef dai penetranti occhi chiari e dal ciuffo ribelle sulla fronte non finiscono qui: dal 2017, infatti, è entrato nel grande circo della MotoGP, unendo un'altra volta la professione a un altro grande amore, quello per le motociclette.

«**COME CAPITA** spesso – inizia a raccontare da Maui, nelle Hawaii, dove sta trascorrendo un periodo di ferie – è stata un'opportunità nata quasi dal caso».

Racconti...

«Tempo fa lo chef della Ferrari mi chiese di entrare nella sua brigata, ma purtroppo per altri impegni non ho potuto accettare».

Ma non è finita lì.

«No. Evidentemente il mio nome ha cominciato a circolare nell'ambiente e l'anno scorso c'è stata la proposta di gestire una delle hospitality che seguono la MotoGP. Questa volta ho accettato e per me, da appassionato di motori, è stata una doppia gioia».

Nello specifico, di che attività si tratta?

«Questo servizio, che viene fatto solo nei gran premi in Europa ed è indirizzato a piloti, sponsor, giornalisti e ospiti dei vari team, è



COSA METTO IN TAVOLA?
Casadio mentre fa la spesa per i piloti della Moto Gp

molto diverso dal normale lavoro in un ristorante. In cucina siamo in quattro e ci occupiamo quasi senza pause di tutti i pasti quotidiani, dalla colazione alla cena. Noi arriviamo sul luogo qualche giorno prima, in modo da organizzarci, e per prima cosa facciamo la spesa direttamente lì, comprando

in particolare i prodotti locali. Dopo, infatti, non c'è più tempo».

Quindi cambiate sempre menù?

«Sapendo che da noi viene gente da tutto il mondo cerchiamo di offrire la maggiore possibilità di scelta, partendo dal pesce per finire alla carne, passando per la cucina

UN SURFISTA NATO

Da ragazzino appena avevo tempo andavo a fare surf a Marina di Ravenna e lo faccio anche adesso nei posti dove lavoro



na vegetariana e orientale. È chiaro però che quando siamo in Francia o in Spagna diamo la preferenza al cibo del luogo, ma comunque mantenendo un'impronta italiana. La pasta fresca, come altri prodotti, è sempre disponibile, ma ce la portiamo dietro dalla Romagna».

Qual è la differenza con il lavoro in ristorante?

«Nel ristorante tutto è più programmato, c'è tempo per sperimentare e vedere con calma se aggiungere o no un piatto al menù. In questa attività ci sono invece più problemi, a partire dallo spazio: bisogna avere tutto contato e poi non sempre si trovano i pro-

dotti giusti. Per questo motivo si improvvisa e si inventa molto di più, con l'obiettivo di azzeccare il piatto in tempo quasi reale. È tutto 'espresso' e si lavora per l'intera giornata. A parte quando c'è la partenza della gara...».

Capita spesso di incontrare i piloti?

«Sì, soprattutto quelli della Ducati. Dovizioso, da buon romagnolo, viene quasi sempre da noi, in particolare a colazione. È sempre il primo ad arrivare e la sua unica richiesta diversa è l'uovo strapazzato. A cena, invece, predilige il pesce».

Altri piloti?

«Lorenzo, invece, ha gusti più tra-

VOGLIA DI PRIMAVERA?
COLORA LA TUA CASA!

Scopri le nostre soluzioni per rendere la casa
PIÙ BELLA e PIÙ SANA!

SOLO A MARZO...

KIT DA IMBIANCHINO
IN OMAGGIO

con 2 latte da 14 lt
di pittura per interno
o esterno

SILLA

www.silla.it - info@silla.it