



Lo chef di Casa Italia: «Le mie Olimpiadi e una giacca speciale con le firme degli azzurri. Ma gli australiani e l'aceto sulla pasta»!

Descrizione

(Adnkronos) A Casa Italia Livigno c'è la giacca più ambita delle Olimpiadi di Milano Cortina. Appartiene allo chef Stefano Saltari, ci sono sopra le firme di tutti i medagliati azzurri nel cluster Valtellina, tra Bormio e Livigno, e vale quasi come un oro. L'idea è nata un po' per caso. Un giorno sono uscito dalla cucina per chiedere un autografo a Michela Moioli e a un certo punto mi ha detto: «Chef, sa che? Le firmo anche la giacca». Da quel momento, per gli azzurri c'è una tappa obbligata durante la festa. Dopo il Medal moment e la cena, Stefano esce a salutare tutti con un sorriso. Chiede agli ospiti e agli atleti se tutto è stato di loro gradimento e poi tira fuori il pennarello: «Sì, l'esperienza più bella della mia carriera, senza ombra di dubbio. Sarà un bel ricordo, sto raccogliendo grandi soddisfazioni».

Stefano, 44 anni, si racconta all'Adnkronos al termine di una lunga giornata di lavoro e sorride. Nelle ultime settimane, per lui e per la sua squadra, ogni turno è diventato più intenso: «Preparo dai 100 ai 150 piatti al giorno, alla fine delle Olimpiadi arriveremo attorno ai duemila. I primi giorni sono stati duri, abbiamo dovuto prendere le misure. Questo lavoro si fa sempre per passione, la fatica passa in secondo piano con certi privilegi. Alla fine pagheremo un po' di stanchezza, normale. Devo dire che già adesso tutto è molto più scorrevole». E divertente: «Qui riceviamo ogni giorno grandi personaggi ed è un onore».

Dal presidente di Fondazione Milano Cortina Giovanni Malagà a Dominik Paris

Giovanni Franzoni e Flora Tabanelli, passando per ospiti d'onore come gli olimpionici Gregorio Paltrinieri e Rossella Fiamingo, lo chef sottolinea la gentilezza e la cortesia dei commensali a Casa Italia: «Ho visto e apprezzato persone straordinarie, tranquille e alla mano. Non sono arrivate mai richieste particolari e tutti si sono sempre attenuti al menù del giorno». Dalle classiche penne al pomodoro (proposta per gli atleti) alle tagliatelle ai funghi porcini, passando per roast beef e specialità di pesce, pollici in su per il menù del giorno. Sempre curato nel minimo dettaglio.

«Abbiamo ospitato qui anche diverse delegazioni e tutti si sono sempre comportati in maniera educata. Hanno gradito le proposte e ci hanno fatto i complimenti. Anche se aggiunge con una

battuta â?? forse sarebbe stato meglio evitare lâ??aceto sulla pasta. Ognuno ha i suoi gusti, ci mancherebbe, ma mi Ã" sembrato un azzardoâ?•.

In questi giorni, Stefano sta seguendo le gare olimpiche insieme ai tanti ragazzi al lavoro a Casa Italia: â??Stiamo facendo benissimo e ne sono contento. Il bello Ã" che in cucina abbiamo una vetrata a muro che affaccia sul maxi-schermo esternoâ?•. Quello del Medal Moment, utilizzato per far rivivere agli azzurri trionfi ed emozioni: â??Sono momenti eccezionali. Ho avuto anche la fortuna di essere allo Snow Park di Livigno per la medaglia dâ??argento di Moioli e Sommariva nella gara mista di snowboard cross. Una giornata indimenticabileâ?•. Come le sue prime Olimpiadi. Unâ??esperienza certificata da un ricordo speciale: â??Dove metterÃ² la giacca? Ho giÃ promesso a Davis, un mio caro amico, che sarÃ sua. Gliela regalerÃ². Ã? un cuoco anche lui ed Ã" patito di sport invernali. Vive a Castiglione dei Pepoli, non lontano da Bologna e da casa miaâ?•. SarÃ in buone mani. (di Michele Antonelli, inviato a Livigno)

â??

milano-cortina-2026/protagonisti

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Febbraio 18, 2026

Autore

redazione