



Milano Cortina: quintali di pizza e 8mila caffè, i segreti della dieta dei campioni alle Olimpiadi

Descrizione

(Adnkronos) Dal tiramisù al doping legale ai pizzoccheri valtellinesi diventati ormai famosi nel mondo, fino alle file per il gelato al pistacchio, le Olimpiadi di Milano Cortina vincono anche a tavola. Se quello della cucina italiana patrimonio Unesco era forse il trionfo scontato dei Giochi, più sorprendenti sono le quantità di cibo consumato (assicurano sempre con piacere) dai 2.880 atleti giunti in Italia da tutto il mondo.

Ottomila, mille di quelli cantati da Alex Britti nel celebre tormentone sanremese, sono i caffè consumati in media ogni giorno nei Villaggi olimpici di Milano e Cortina. Sommando i tiramisù andati a ruba in tutti i buffet e gli espressi consumati con grande stupore all'italiana, ovvero al bancone dei bar, la dose di caffeina assunta da atleti e staff sembra ben al di sopra di quella raccomandata. Tra jet lag e festeggiamenti per le medaglie, il tempo per ricaricare le batterie non dev'essere bastato.

Pizza e pasta, simboli dell'Italia nel mondo, oltre a fonte di carboidrati fondamentali per gli atleti, si sono confermate protagoniste anche a Milano Cortina. Si calcola che in media nei Villaggi olimpici siano state consumate ogni giorno 12mila fette di pizza. Quanto alla pasta, in occasione dei Giochi il Cio ha addirittura prodotto un nuovo formato: gli Anelli Olimpici.

La pasta a cinque cerchi, che con la ricetta alla Crudaia dello chef stellato Carlo Cracco celebra la tradizione italiana, è stata servita agli atleti di tutto il mondo. La media del consumo di pasta ai Villaggi olimpici nelle settimane dei Giochi è stata di 365 chili al giorno. Sugo privilegiato il classico pomodoro, ma anche chi come ha raccontato all'Adnkronos lo chef di Casa Italia Livigno Stefano Saltari ha azzardato il condimento con l'aceto.

In tanti devono perÃ² essersi attenuti alla piÃ¹ golosa delle tradizioni italiane, la â??nevicataâ?? di formaggio. Anzi, forse â??valangaâ?? a giudicare dal consumo di Grana Padano: ne sono stati fatti fuori 60 chili al giorno nei Villaggi olimpici.

Se pasta e pizza hanno garantito lâ??apporto di carboidrati fondamentale per gli atleti, a quello proteico hanno pensato le uova. Tra colazioni, pranzi e cene (il cibo nei Villaggi olimpici era disponibile 24 ore su 24, con finestre molto ampie per i pasti principali) il consumo medio Ã¨ stato impressionante: 10mila uova al giorno, ben piÃ¹ dei preservativi olimpici che tanto hanno fatto parlare.

Risultato dellâ??abbuffata olimpica: la Fondazione Milano-Cortina ha calcolato che impilassero tutti i vassoi utilizzati ogni giorno nei Villaggi olimpici si creerebbe una torre alta 60 chilometri, si formerebbe una torre alta 60 chilometri, 18 volte la Tofana di Rozes.

â??

milano-cortina-2026/extra

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Febbraio 23, 2026

Autore

redazione