Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2488 del 14/10/2018

Oldani e Moser, in equilibrio tra cucina e sport

In equilibrio tra cucina e sport, con il linguaggio comune della relazione con il territorio, del gioco di squadra, della passione per quello che si fa, Francesco Moser, icona del ciclismo mondiale e oggi produttore di vini, e Davide Oldani, campione alla scuola di Gualtiero Marchesi e creatore della cucina Pop nel suo ristorante di Cornaredo, si sono confrontati su temi come la qualità di quello che si mangia e di quello che si fa, i traguardi, il benessere, le porte della vita che si aprono e si chiudono. Con loro, sul palco del Teatro Sociale, al Festival dello Sport, Pier Bergonzi, vicedirettore de La Gazzetta dello Sport.

Davide Oldani ha giocato a calcio ad alti livelli e avrebbe potuto diventare un campione se non lo avesse fermato un grave infortunio. Ha fatto però molta strada in cucina, partendo da quella di Gualtiero Marchesi per fare poi importanti esperienze internazionali e infine aprendo un ristorante suo.
Francesco Moser è il ciclista che, con 273 successi, ha vinto di più tra gli italiani, di tutti i tempi. Al mondo è terzo, dietro Eddy Merckx e Rik Van Looy. E' consegnato alla storia del ciclismo mondiale.
Oltre al successo nei rispettivi campi li accomunano la fede calcistica per l'Inter, lo speciale rapporto che hanno con il territorio, i sacrifici che hanno dovuto fare per affermarsi, essendo impegnati spesso quando i loro coetanei si godevano il tempo libero.
Il racconto delle loro esperienze straordinarie è cominciato con la proiezione di una breve parte del film "Scacco al tempo", di Nello Correale, dal quale traspare il ritratto di Moser uomo, legato alla sua terra e alle sue origini contadine a Giovo, in Trentino. Ha girato tutto il mondo, è stato detto, ma è sempre tornato da dove era partito.
Oldani, con la scelta di seguire la stagionalità e la freschezza dei prodotti, ha elevato ad arte la relazione con il territorio e con la tradizione. "Quando ho avviato il mio ristorante – ha detto – ho scelto di essere io ad avvicinarmi al mio ambiente di riferimento". Oggi propone una cucina di qualità a prezzi accessibili e il D'O di Cornaredo, ristorante stellato, è sold out da quando ha aperto ed è diventato per questo anche un caso di studio.
"C'è un rapporto profondo tra sport e cucina – ha detto Oldani – perché movimento e cibo hanno a che fare con la qualità della vita. Anche gli sportivi possono quindi avvicinarsi alla grande cucina consumando prodotti di stagione".
"Quando correvo io – ha replicato Moser – la cucina che ci era riservata era molto semplice, a base di piatti come riso, pasta, carne e pesce prima e dopo le tappe e come panini e zollette di zucchero lungo la corsa. Alla fine delle tappe, per esempio, aspettavamo l'orario della cena, come tutti gli altri. Oggi le cose sono cambiate molto, sia come prodotti che come organizzazione di questo aspetto importante per ogni atleta. Le squadre oggi hanno spesso il loro cuoco al seguito".
Per Oldani lo sport è molto importante anche adesso, è un'opportunità da cogliere nel quotidiano. "Dieci anni fa – ha spiegato – ho scoperto la bicicletta e non l'ho più lasciata. Le lunghe pedalate mi permettono di perdermi nei miei pensieri sul lavoro e sulla vita".
Intanto sullo schermo scorrevano le fotografie e le immagini dei due protagonisti, qualcuna anche in bianco e nero, con, tra le tante, Moser alle prese con la Parigi-Roubaix e il suo commento "Non bisogna avere paura del pavé" subito prima di invitare il ciclista Oldani a pensare al Trentino, così ricco di ciclabili, di pianure e di salite, come luogo dove aprire un altro ristorante.
E se una volta il cibo principale della gente, almeno in Trentino, era la polenta, come ha confermato Francesco Moser, oggi, ha ribadito Oldani, c'è molta attenzione e consapevolezza sul rapporto tra prodotto,

sport e nutrizione.
E poi il finale perfetto. Chi era al teatro Sociale di Trento ha potuto infatti gustare un piatto preparato da Davide Oldani, accompagnato da un vino prodotto da Francesco Moser.

(lr)