

A tavola e in camera, ecco i segreti dei biancorossi

Pubblicato: Mercoledì 27 Agosto 2008

Tra le curiosità di un ritiro, due tra le più gettonate sono quelle relative **alla composizione delle camere e al cibo che i giocatori mangiano** a pranzo e cena. Per scoprire i "segreti" di casa Cimberio ci siamo dunque affidati al team manager Max Ferraiuolo e al maitre della Stella Alpina, Valerio Beltrami.

IN CAMERA – «Le coppie del ritiro sono quelle che abbiamo pensato per tutto il campionato» dice **Ferraiuolo** il quale, con Vescovi a riposo per qualche giorno e Oioli rimasto nel quartier generale di Varese è difatto il **dirigente responsabile della spedizione** a Druogno. Nel comporre le camere si è di fatto tenuto conto dei ruoli tenuti in campo dagli atleti varesini. «La coppia di play Passera-Childress è insieme, idem per gli esterni Boscagin e Reid e i lunghi Galanda e Martinoni – prosegue Ferraiuolo – Cotani-Genovese è la camera "mediterranea", mentre Gergati e Antonelli sono il duo più giovane».

Max torna con la mente ai ritiri da lui effettuati come giocatore, ai tempi della leggendaria DiVarese. «Io credo che rispetto ad allora, ma parliamo di vent'anni fa circa, ci sia **molta più attenzione ai particolari**. Ciò vale sia per tecnici, medici e preparatori, ma anche per gli atleti stessi. Basta pensare che un anno, prima di disputare i playoff, noi andammo una settimana in Valtellina. Alternammo gli allenamenti a **clamorose sedute al tavolo, tra polenta e salumi**. Non ci fece male, perché al ritorno divorammo anche Firenze, ma di certo oggi ciò non è possibile».

A TAVOLA – E a proposito di cucina, vediamo quindi quali sono le regole preparate dal dottor Stefano Acquati e **consegnate al personale dello "Stella Alpina"** (nella foto con Marco Passera), dove lo chef Mario sovrintende alla preparazione dei pasti.

«Quello che ci ha chiesto la Cimberio rispecchia le direttive che ho avuto dalle squadre professionistiche che ho incontrato nella mia carriera» racconta **Valerio Beltrami, maitre dell'albergo** di Druogno.

«Anzitutto i ragazzi mangiano molta verdura di stagione, cotta o cruda, sia a pranzo sia a cena. Nei due pasti hanno a disposizione sempre crudo, bresaola e mozzarella e per i condimenti **l'esclusiva è per l'olio extravergine** di oliva e l'aceto balsamico. Pasta e riso sono conditi con sughi che non siano a base di burro, panna e uova: il resto è ammesso. A fine pasto c'è sempre frutta a mezzogiorno e macedonia o dessert alla sera, con gelato o crostata».

Gli altri divieti riguardano nutella, **pane e vino, nonostante le lamentele (scherzose) di capitano Galanda**, il più toccato da queste imposizioni. «Un solo panino piccolo a pasto – dice Beltrami – mentre una sola sera è stato concesso un bicchiere di vino».

Non manca qualche eccezione alle indicazioni generali. «Qualche variazione la facciamo per **Reid, che è appena arrivato e non conosce molto il cibo italiano**. Lui sta assaggiando un po' tutto ma talvolta trova qualcosa che non gli piace. In quel caso ripiega sul petto di pollo o altri piatti simili. Un altro che segue una dieta propria è Cotani che ha un programma preparato dal proprio medico. Molte verdure, mai pasta se in quel pasto mangia pesce o carne e viceversa».

Tutto sommato comunque per i giocatori la dieta rimane piuttosto varia e gradevole, con

poche imposizioni. Certo nei loro piatti **non rientrano gli strepitosi gnocchi ossolani** (di grano saraceno, conditi con un sugo di zucca, formaggio locale e funghi) dello chef Mario, da gustare con un dolcetto delle Langhe. Anche per questo la serata di libertà concessa da Pillastrini è stata organizzata a un rifugio poco lontano, scovato proprio da Gek Galanda, il "Camoscio". Dove la **polenta è stata grande protagonista** sulle tavole dei giocatori.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it