

# Atp Finals, lo chef che chiude il ristorante stellato per cucinare per i vip (tra cui Ibrahimovic)

di Alberto Dolfin



*Il sito dei locali del gruppo Credenza annunciava la chiusura dal 13 al 24 novembre. Mistero risolto: le brigate si sono trasferite al Pala Alpitour. Per gli ospiti del torneo agnolotti al tovagliolo, uovo col tartufo bianco d'Alba, rivisitazione del gianduiotto*

16 NOVEMBRE 2021 2 MINUTI DI LETTURA

TORINO. Le stelle non sono soltanto sul campo alle [Nitto Atp Finals](#). Sul sito ufficiale dei ristoranti della [Credenza Group](#) - gruppo di ristoranti piemontesi - campeggia in questi giorni un messaggio relativo alla chiusura dal 13 al 24 novembre per un evento misterioso: ecco svelato l'arcano, con le brigate de La

Credenza (stellato), Casa Format e Sp143 trasferite in massa al Pala Alpitour di Torino. Tra una partita e l'altra del torneo che raggruppa gli assi del firmamento tennistico c'è tempo per un gustoso break. Prima di assistere alla succosa sfida tra il russo Andrey Rublev e il greco Stefanos Tsitsipas (vinta dal primo con un doppio 6-4), abbiamo sbirciato dietro le quinte dei due ristoranti per i vip griffati Credenza Group.

Non è un caso che abbia fatto una scappata persino Zlatan Ibrahimovic, spettatore d'eccezione della sessione di ieri sera dopo aver duettato sui social con l'amico Novak Djokovic. Prima di gustarsi la partita tra Rublev e Tsitsipas in primissima fila, l'attaccante del Milan e della Nazionale svedese ha posato sorridente con il proprietario della Credenza Group Giovanni Grasso e con lo chef stellato Igor Macchia. «Se non mangio bene, sono cattivo», aveva scherzato Ibra entrando.



Dall'espressione con cui ha lasciato il ristorante c'è da star certi che la cucina

piemontese abbia fatto gol nel suo palato. A conquistarlo è stato il tartufo bianco d'Alba che ha accompagnato le portate consumate: uovo cotto a bassa temperatura, agnolotti serviti nel tovagliolo, guanciaie di vitello con chiusura in bellezza con il dessert con una rivisitazione del classico giandujotto. Ad accompagnare l'esperienza culinaria, il fuoriclasse rossonero ha assaggiato prima un Timorasso Derthona La Spinetta del 2017, poi è passato al Barolo Cannubi Damilano del 2011 e ha chiuso col Moscato d'Asti di Ceretto. Uscendo dall'hospitality, per andare a seguire la parte conclusiva del match, ha chiesto il bigliettino da visita, promettendo di fare visita anche al ristorante stellato di San Maurizio Canavese.

I campioni qui al Pala Alpitour sono anche ai fornelli e se l'aspetto mentale è fondamentale in campo, lo è anche in cucina: basta vedere l'armonia e il rigore con cui viene portata avanti la linea della serata. Nella mezz'oretta in cui diamo un'occhiata al dietro le quinte di uno dei due ristoranti dell'hospitality vip, passano davanti ai nostri occhi una cinquantina di piatti.



Il risotto con peperoni, acciughe e prezzemolo A condurre le operazioni ci sono gli chef Ivan Onorato e Chiara Patracchini, coadiuvati da una squadra multietnica, che per passione della cucina ha girato il mondo. Ogni giorno, sia a pranzo sia a cena, sono cinque le proposte per i fortunati palati degli ospiti vip del Pala Alpitour. Nel nostro caso, la partenza è con un uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di Toma delle viole, mandorla, crostini di pane e Tartufo bianco d'Alba: quest'ultimo è l'ingrediente sempre presente, chiara eccellenza piemontese da esibire con orgoglio soprattutto per gli spettatori stranieri. Il legame col territorio lo si respira anche nei primi, ovvero il risotto con peperoni, acciughe e prezzemolo, uno dei piatti forti de La Credenza e che da un decennio ormai è la firma quando la brigata è chiamata per un catering a un evento, come accaduto qualche anno fa sempre per il tennis, ma dall'altra parte del mondo, al Masters di Shanghai.



Gli agnolotti al tovaigliolo L'occhio viene poi rapito dagli agnolotti al tovaigliolo. L'idea è quella di far respirare la tradizione, perché in passato gli agnolotti venivano cotti in grosse pentole (talvolta nel vino) e poi venivano scolati in grandi canovacci e serviti al centro del tavolo: da qui la scelta dell'originale impiattamento per dare quel tocco in più di convivialità.



La guancia di vitello con crema di ceci, uvetta e zafferano Anche il secondo è un omaggio all'orgoglio piemontese: guancia di vitello con crema di ceci, uvetta e zafferano. Un richiamo allo stracotto subalpino, arricchito dalla scelta dello zafferano che arriva da San Francesco al Campo, ovvero a km0 vista la vicinanza con la Credenza. Alle cinque proposte, ovviamente, si affiancano le varianti per ciascuna portata per rispettare le richieste degli ospiti, i loro gusti e le eventuali intolleranze.

Dulcis in fundo, ecco il Gianduj'8, una rielaborazione del cioccolatino più rinomato di Torino: pan di spagna soffice al cioccolato come tappeto, un tocco di lime e due mousse a coprirlo, una al gianduja e una al cioccolato extra fondente. Gioco, partita, incontro: la cena è servita. Chissà che a qualche altro campione, tra una partita e l'altra, non sia venuta un po' di acquolina in bocca.