

IVG

Massimo Biale, lo chef ex controllore di volo savonese "sfama" gli azzurri alle Olimpiadi

di **Giò Barbera**

09 Agosto 2016 - 10:23



Savona. Per anni ha controllato il traffico aereo sui nostri cieli attraverso lo schermo della consolle di un radar, pronto a lanciare l'allarme per ogni pericolo e minaccia come continuano ancora a fare ogni giorno i suoi colleghi del "traffico aereo". Ora è passato a controllare i fornelli. Massimo Biale, 50 anni, savonese di origine, nel 1984 era nato come controllore di volo dell'aeronautica ma già coltivava la passione per la cucina. I nonni paterni negli anni '50 gestivano un ristorante a Savona. Passione per la cucina che lo ha portato, nel corso degli anni, a partecipare a numerosi concorsi culinari e ora alle Olimpiadi in Brasile.

A Rio De Janeiro è uno dei quattro chef di "Casa Azzurri". Massimo Biale fino al 21 agosto sarà ai "fornelli olimpici". Deve preparare tra gli ottocento e i mille piatti al giorno per tutta la rappresentanza italiana. Una bella esperienza per Biale. "Siamo ospitati nel villaggio Costa Brava Clube, situata nella zona ovest della città di Rio, che è stato scelto come sede per Casa Italia. Con me ci sono lo chef stellato Davide Oldani e due colleghi napoletani Enzo Politelli di Terrazza Calabritto e Giacomo Luongo. Utilizziamo prodotti dell'eccellenza campana, quindi piatti tipicamente mediterranei o prodotti tipici come la mozzarella, il pomodoro, la pizza".

La gestione dei pasti di Casa Italia, infatti, è affidata a Eccellenze Campane, il polo

dedicato alle produzioni agroalimentari di qualità della Regione Campania che si occuperà della selezione e del controllo della qualità dei prodotti che verranno serviti agli ospiti e agli atleti.

La sua è una storia davvero insolita. Nel 2013, quando lo Stato Maggiore dell'Aeronautica, si è accorto di del controllore di volo che eccelleva oltre che per il traffico in cielo anche per il traffico in cucina. L'aeronautica decise di impiegarlo come eccellenza. "Mi diedero la responsabilità dell'addestramento dei cuochi nell'impiego delle missioni estere e nella preparazione di menù e cene di rappresentanza". Chiamato per consulenze e dimostrazioni in diversi Paesi esteri, è stato anche lo Chef di Food Allergy Italia e Maitre Rotisseur della "Chaine des Rotisseur". Lo scorso anno è stato insignito del "Collegio Cocorum", massima onorificenza della Federazione Italiana Cuochi. Inoltre, ha ricoperto il ruolo di giurato di "Masterchef Pizza" ed è stato ospite a "Tuttofood 2015" nell'agorà "Gluten Free Sensitivity". Per lui la cosa importante è cucinare con il cuore. "Un piatto è come un quadro, può essere simile ma mai identico al precedente perchè altrimenti saremmo macchine e non esseri umani". E Biale ha avuto l'opportunità di girare molto, sia per motivi privati che per motivi professionali legati all'attività di controllore. E' stato negli Emirati Arabi, Iraq, Turchia, Marocco, Egitto, Kosovo, Stati Uniti, Germania, Francia, Inghilterra, India e ora anche in Brasile.