

Roberto Scarnecchia

# Lo chef calciatore impiatta la Serie A

**PER LUI IL MILAN È UN RISOTTO, L'INTER L'ABBACCHIO E LA JUVENTUS UN SALMONE AL FORNO CON SCAMORZA. L'EX GIOCATORE DEI ROSSONERI E DELLA ROMA NEGLI ANNI 80, POI ARRIVATO ALLA STELLA MICHELIN IN CUCINA, CI GUIDA IN MANIERA GOLOSA ABBINANDO CUOCHI FAMOSI, RICETTE, CALCIATORI E SQUADRE**

---

testo di

**LUCA CASTALDINI**

foto di

**ROCCO RORANDELLI / TERRAPROJECT**



#### **IN CENTRO A ROMA**

Roberto Scarnecchia, 62 anni, davanti alla "Trattoria della Stampa del 1956", uno dei due ristoranti nella Capitale dell'ex ala di Milan e Roma.

**dal**  
1956

Sportweek #06





Giocare per anni in Serie A. E poi diventare lo chef di un ristorante stellato. Solo uno c'è riuscito (nel mondo, probabilmente): Roberto Scarnecchia. E dire che tutto iniziò con un... furto. «Rubavo la pasta fresca appena tirata da mia nonna dopo che lei l'aveva coperta con il lenzuolo e la mangiavo cruda. Ecco, il mio amore per il cibo è iniziato così». Anni prima di giocare nella Roma di Falcao, nel Napoli di Krol e nel Milan con Franco Baresi, al futuro "Speedy Gonzales" del calcio (era un'ala veloce, il soprannome gli arrivò in un attimo) al ricciolutissimo ragazzo bastava poco per capire che un'altra invincibile passione avrebbe segnato il suo cammino. «Era sufficiente aprire il frigorifero di mamma per restare affascinato. Tra l'altro mi sembrava enorme, invece era normalissimo, ero io che lo mitizzavo. I pomodori rosso fuoco, la mozzarella, il basilico fresco. Quel trionfo di colori lì, la materia prima e non ancora le ricette, mi affascinarono più di tutto».

**Ai fornelli quando iniziò a cimentarsi?**

«Un po' da ragazzino, poi la carriera nelle giovanili mi portò via tutto il tempo. Iniziavi davvero a cucinare, ma per diletto, quando arrivai in prima squadra nella Roma. I calciatori, si sa, hanno abbastanza tempo



libero... E io mi divertivo a invitare a cena i compagni».

**Chi?**

«Pruzzo e Ancelotti erano di casa, Carlo ricordo che passò anche un Natale e un Capodanno a casa di mamma. Spesso ero io a cucinare per tutti anche quando eravamo in ritiro, cose

**INIZIÒ DAL PADRE**

Scarnecchia ai fornelli. Dopo aver iniziato a cucinare nel 1990 nel ristorante del padre, ha lavorato e aperto diversi locali tra Genova, Milano e Roma.

da sportivi ma curate, spaghetti al pomodoro e basilico, filetto.... A casa magari mi spingevo sul pesce, uno Scoglio, il riso alla Pescatora o pesce al sale».

**Buone forchette ce n'erano?**

«Certo, ma non si esagerava mai. Diciamo che davano soddisfazioni Beppe Incocciati, Tassot-



**Perché poi alla sera aveva da fare, evidentemente...**

«Lo Zanzibar era un piano bar molto carino e ben frequentato dalle ragazze e diciamo che a lui piaceva particolarmente».

**Quali sono i piatti che hanno segnato la sua carriera?**

«Ne scelgo tre. Uno è un troncetto di tonno scottato con glassa di aceto balsamico e arancio tarocco di Sicilia, con finocchio gratinato e cipolla di Tropea in agrodolce. Quando iniziai, invece, mi ero specializzato nella classica pasta pomodoro e basilico, risottando la pasta direttamente nel sugo per 20-22 minuti. E poi direi spaghetti al nero di seppia con gamberi e gorgonzola ma anche un troncetto di ricciola con crema di porro, patate e zafferano».

**Lei ha fatto anche tv...**

«Quattro edizioni di *Misterchef* su Roma Tv. Ogni anno cambiavamo il format, di recente avevamo pensato al prossimo con sfide ai fornelli tra calciatori, vediamo se il (post) Covid ce lo permetterà».

**Come si diventa chef di un ristorante stellato dopo aver comunque dedicato tanti anni al calcio di alto livello?**

«È un percorso molto lungo. Serve tanta formazione, molta passione e tantissimo studio, che naturalmente continua an-

«Se devo pensare allo Zlatan Ibrahimovic degli chef, scelgo Gianfranco Vissani. In fondo sono entrambi un po' matti, dà!»

**ZLATAN IBRAHIMOVIC**



**GIANFRANCO VISSANI**

«Gordon Ramsay e Leo Messi mi sembrano estrosi, inventivi e molto decisi, persone che sanno quello che vogliono, ecco»

**LEO MESSI**



**GORDON RAMSAY**

ti, Viridis, Righetti, Nela...»

**Filippo Inzaghi è famoso per la sua dieta di quasi sola bresaola. All'epoca c'era qualche suo antesignano?**

«Così rigorosi no. Ruud Krol a Napoli era molto attento a tavola. Cenava alle 5 del pomeriggio, da buon olandese».

«Da bambino rubavo la pasta che mia nonna aveva appena tirato e coperto con un lenzuolo. E poi la mangiavo, cruda naturalmente»

**«A Falcao preparerei paella alla valenciana. Di carne e pesce. Come lui, che era centrocampista, un po' regista ma anche rifinitore»**

cora oggi. Il mio tempo lo passo ancora sui libri o guardando lunghi tutorial video dei grandi chef. Ormai sui fornelli vado solo per realizzare».

**Esiste un momento preciso in cui è iniziata la sua seconda vita?**

«Diciamo un periodo, quello in cui giravamo molto con il Club Italia Master (una "nazionale" master composta da ex Serie A degli Anni 70, 80 e 90; ndr). New York, Brasile, Venezuela, abbiamo girato tanto. A Miami, grazie a un conoscente, entrai nel mondo dell'abbigliamento (altra tradizione della mia famiglia insieme alla ristorazione), iniziai a viaggiare tanto e così approfittai per fare dei Master, tre economici più Science of Cooking, in Massachusetts».

**Ma a cucinare quando ci si è messo sul serio?**

«Nel 1990 nel ristorante di papà, La Casa, alla Romanina e poi, vent'anni fa, gestendo la parte food del primo Milan Point, a Milano. Galliani accolse subito la mia proposta».

**Poi è la volta dei suoi locali.**

«Sì, una quindicina d'anni fa,



## Identikit

**Roberto Scarnecchia** è nato a Roma il 20/6/58. In Serie A, tra Roma (dal '77 all'82, con Coppe Italia '79/80 e '80/81), Napoli ('82/83), Pisa ('83/84) e Milan ('84/85), per lui 110 gare e 3 gol. Chiuse a Barletta (C1 e B dall'86 all'88). Poi, tra Dilettanti ed Eccellenza, ha allenato Seregno, Merate, Voghera e Derthona tra il 2008 e il 2014. Nel 2009 ha pubblicato *L'uovo di Colombo* (Lampi di Stampa).

### TRA ROMA E MILAN

Scarnecchia all'Olimpico, ai tempi della Roma, con Paulo Roberto Falcao nell'80/81. A destra, rossonerò, inseguito da Renica in Sampdoria-Milan 2-1 dell'aprile 1985.

decidemmo di iniziare con la mia compagna di allora, Ozana (Scarnecchia è stato sposato solo una volta, con l'iraniana Parvin Tadjk, attuale moglie di Beppe Grillo; ndr). Dopo un paio di locali a Milano, nel 2007 sono andato al "Marinaplace", a Genova, e poi ecco il "Vino di Ismaro", vicino ad Alessandria. Lì ci fu la stella. Finito lì, ho aperto o gestito solo ristoranti a Roma, adesso la "Trattoria della Stampa dal 1956" in centro

e l'"All in One" in zona Eur».

**Che cucina propone?**

«Mediterranea e romana della tradizione, ma rivisitata, non più piatti molto elaborati come a Ovada. Io mi divido tra i due locali, ma ho ottimi capi chef che lavorano per me».

**Come definirebbe la sua cucina?**

«In continua evoluzione, com'è doveroso che sia. La materia prima è sempre al centro di tutto, solo che oggi, anziché 15mi-

la, sono arrivato a 30mila materie prime conosciute. I modi di cucinare poi sono molte migliaia, pensiamo solo all'Italia dove ogni 500 metri cambiano ricette, sistemi di conservazione, fermentazioni...».

**A quali colleghi cuochi si ispira?**

«Mi piace prendere spunto un po' da tutti. Tra questi senz'altro Davide Oldani, gli chef di Aimò e Nadia a Milano (sono stato per anni un buon cliente). E poi i

«il piatto che abbinerei a Franco Baresi, anche se lui in realtà ha origini bresciane, è un bel risotto alla monzese con salsiccia e zafferano»

**FRANCO BARESI**



**RISOTTO ALLA MONZESE**



«Al mio amico Ancelotti oggi preparerei una pasta bella ricca, carica ma sana, quindi una Norma o una guanciale e castagne»

**CARLO ANCELOTTI**



**PASTA ALLA NORMA**

grandi, da Massimo Bottura a Gordon Ramsay a René Redzepi, un danese eccellente».

**Chi è il Cristiano Ronaldo degli chef?**

«Penso proprio Bottura. Entrambi sono precisi, lineari, ma estrosi. Tutto al massimo livello, s'intende. Ed entrambi mi sembrano bravissime persone».

**Il Messi?**

«Gordon Ramsay. Più estroso, inventivo, e molto deciso, uno che sa quello che vuole, ecco».

**Parlava di Oldani...**

«Pensando a lui direi un metronomo di centrocampo, un Barrella o un Locatelli».

**E Cannavacciuolo?**

«Lukaku! Sai com'è, fisicamente non potevo dire altrimenti. Anche lui mi piace molto tra gli chef, di base ha una cucina semplice ma rivisitata in modo tale da averla elevata all'eccellenza, alle due stelle».

**E chi è l'Ibrahimovic degli chef?**

«Gianfranco Vissani. Sono un po' "pazzi" entrambi, dà».

**Cracco?**

«Direi Gareth Bale. Bell'uomo, padrone di se stesso, veloce. Entrambi devono avere un carattere non sempre gioviale, Cracco solo per quanto riguarda la versione televisiva però».

**Seconda manche. Tocca ai piatti che preparerebbe oggi ai suoi compagni di squadra. Carlo Ancelotti.**

«Una pasta bella ricca, carica ma anche sana, quindi una Norma. O guanciale e castagne».

**Franco Baresi.**

«Anche se lui è bresciano, un risotto alla monzese con salsiccia e zafferano ci può stare».

**Falcao.**

«Paolo è un buongustaio, una persona raffinata, direi una paella alla valenciana, con carne e pesce così come lui, quando

**«Cucinare ad alto livello vuol dire tanta formazione, molta passione e tantissimo studio, che naturalmente per me continua ancora oggi»**

giocava, era centrocampista, un po' regista ma anche quasi rifinitore».

**C'è un segreto nella paella di Scarnecchia?**

«Cucinare il risotto allo zafferano in quanto tale e poi far viaggiare contemporaneamente le due lavorazioni: la carne nel brodo di carne e il pesce nel suo fumetto. Poi le mischiere nel momento in cui si pareggiano, a quel punto le aggiungo al riso e chiudo la cottura».

**Ultima manche. I nostri top club di oggi. Quale piatto le ispira il Milan?**

«Squadra molto innovativa che pochi si aspettavano a questi livelli, ma con un pizzico di esperienza. Quindi direi risotto con gamberi bianchi e lime. I primi sono la novità più che altro per il modo di cucinarli, a bassa temperatura. Il lime invece è Ibra».

**Inter.**

«È una certezza in più del Milan,

quindi propongo un piatto aggressivo, direi un abbacchio a scottadito. Bello forte».

**La Juve.**

«Un trancio di salmone al forno con scamorza affumicata. Mi viene in mente perché la scamorza, che regala un sapore di affumicato, è un po' la scommessa della ricetta, e la Juve di Pirlo, ancora oggi può sembrare una scommessa. Però c'è la grande tradizione del salmone, l'ingrediente centrale. E poi va detto che in cucina salmone e scamorza stanno molto bene insieme».

**Tocca all'Atalanta.**

«Un bellissimo filetto ai funghi porcini perché è una realtà che ha mischiato il carattere con la qualità, quindi il filetto magari di Angus (la qualità) coi funghi (il carattere)».

**Napoli.**

«Qui mi è impossibile non parlare di pomodoro, e allora pasta con il pomodoro San Marzano fresco e il basilico. Avendoci anche giocato, a me il Napoli fa venire in mente quella roba lì».

**Lazio.**

«Penso a qualcosa di stabile, così com'è il suo gioco da quando, ormai da anni, c'è Simone Inzaghi. Ma stavolta mi oriento su un dolce, il profiterole, una grande tradizione».

**Infine, la sua Roma.**

«Qui dipende dalle settimane... A seconda dei risultati, dico penne all'arrabbiata, piatto molto forte, piccante, spinto, rosso vivo come la maglia della Roma. Oppure, nei periodi meno "di fuoco", le zucchine a scapece, fritte prima ma poi ammorbidite nell'aceto».

**Scarnecchia, ma è vero che lei è l'unico ex professionista del calcio diventato chef?**

«Che sappia io sì. E sono orgoglioso di questo».

## LA STELLA

Al "Vino di Ismaro" di Carpaneto (Al) era il capo chef del locale una stella Michelin.

**«La Roma? Dipende dalle settimane. Nei periodi di "fuoco", è una penna all'arrabbiata: piatto molto forte, piccante, spinto»**

## ROMA



## PENNE ALL'ARRABBIATA

**«L'Inter è una certezza, anche più del Milan. Mi fa venire in mente un piatto aggressivo, e a questo punto dico abbacchio a scottadito»**

## INTER



## ABBACCHIO A SCOTTADITO

