

Il lettore in redazione

MANAGER DI CUORE

Sportivo, uomo d'affari e di charme, Matteo Marzotto da oltre 20 anni si dedica alla ricerca. In nome della sorella Annalisa. E con lo stesso entusiasmo di mamma Marta

Testi SARA TIENI
Foto RICCARDO LETTIERI
Styling BEATRICE PRADA



Sopra, Matteo da bambino con Marta Marzotto. A destra, il manager in veste da cuoco spezzetta il cioccolato per la torta che «preparava la mamma».



«**H**o fame tutto il giorno, ma ormai ho imparato a nutrirmi bene», Matteo Marzotto irrompe nelle cucine della redazione leggermente in anticipo sull'orario concordato e addenta subito qualche mandorla. Giacca monopetto, dolcevita, modi affabili, il supermanager (presente in molti consigli di amministrazione, presidente e azionista di Dondup e vice presidente esecutivo di Italian Exhibition Group, per citare alcuni dei suoi incarichi) è qui per cimentarsi come cuoco per una giusta causa: aiutare la FFC Onlus, Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica, di cui è cofondatore e vicepresidente. Protagoniste principali sono le uova di cioccolato che ogni anno a Pasqua vengono offerte dall'ente benefico nelle piazze d'Italia, per raccogliere fondi. Dal 1997 il figlio del conte Umberto Marzotto e dell'indimenticabile Marta è schierato in prima linea nella lotta alla malattia genetica, ancora senza cura definitiva, che ha colpito la sorella maggiore Annalisa, a cui era legatissimo, scomparsa nel 1989.

Rapido cambio d'abito, Matteo si cala subito nelle vesti di chef. Grande sportivo (ha partecipato a cinque edizioni della Parigi-Dakar e al Crocodile Trophy in Australia, la più impegnativa gara in mountain bike del mondo), è anche un appassionato di alimentazione sana, tanto che, tra le sue ultime imprese, c'è la ideazione di Iaderlife, azienda →

Torta glassata al cioccolato

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti
più 40 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

530 g cioccolato fondente
300 g burro più un po'
100 g zucchero semolato fine
50 g nocciole – 30 g farina
5 uova
zucchero a velo

Ungete con una noce di burro il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera (ø 26 cm). Foderatelo con carta da forno e imburrate anche quest'ultima. Spolverizzatela quindi con la farina, recuperando l'eccesso.

Fondete su un bagnomaria delicato il burro e 400 g di cioccolato a pezzetti, mescolando. Appena si sarà

sciolto, trasferite la ciotola su un piano freddo e lasciate raffreddare.

Frullate i 5 tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere una crema fluida, unitevi la farina recuperata dallo stampo, amalgamate e aggiungete anche il cioccolato fuso.

Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli nel composto di uova e cioccolato, con delicatezza.

Versate l'impasto nello stampo e infornatelo a 160-170 °C per 50 minuti.

Sfornate e fate raffreddare per almeno 30 minuti. Sformate la torta, livellatela se necessario, capovolgetela e lasciatela raffreddare ancora sopra una griglia.

Fondete a bagnomaria 100 g di cioccolato con 2-3 cucchiaini di zucchero a velo, aggiunti con un colino, fino a ottenere una glassa. Versatela al centro della torta e con una spatola spalmatela su tutta la superficie.

Spezzettate le nocciole e il cioccolato rimasto, mescolateli in una ciotola e distribuiteli sulla torta.

che si occupa di benessere attraverso la nutrizione. Il nome viene da Iader Fabbri, coach di atleti di fama internazionale e nutrizionista che insegna, in 12 punti, a fare prevenzione attraverso sport e cibo. «Il mio obiettivo», spiega Marzotto, «è fare divulgazione tra i giovani. Lei lo sa come tenere a bada l'indice glicemico?», mi chiede mentre si lancia nella preparazione di una delle due ricette, ideata proprio con questa filosofia, una mug cake a base di yogurt e cioccolato, con la stevia. «Un dolcificante naturale che permette di trasgredire senza esagerare. Questa come altre ricette le sperimento personalmente. Alla sera, nella cucina di Valdagno, coinvolgo anche il mio team negli assaggi (ride, ndr)». L'altro dolce al cioccolato è invece un classico di Casa Marzotto. «Lo preparava mia madre Marta. Da lei e da mio padre ho imparato il senso dell'ospitalità e la passione per il cibo. Mamma poi, da romagnola, era davvero una buongustaia».



«Iaderlife non è solo un programma in 12 punti. È un nuovo modello di alimentazione e di sport. Insomma, uno stile di vita»



Mug cake al cioccolato fondente e cocco

Impegno Facile

Tempo 20 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 MUG

140 g albumi

80 g yogurt greco 0% grassi
cacao amaro – farina di cocco
lievito in polvere per dolci
stevia in polvere
cioccolato fondente a scaglie
nocciole tostate

Lavorate lo yogurt con 2 cucchiaini di stevia e un pizzico di lievito, finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

Aggiungete gli albumi, sempre mescolando, e 2 cucchiaini di farina di cocco. Amalgamate finché non ci saranno più grumi.

Completate con 30 g di cioccolato a scaglie e 1 cucchiaino di cacao.

Mettete il composto in un tazza alta (mug) e infornatela nel microonde a 800 W per 4 minuti circa.

Estraetela e guarnitela in superficie con le nocciole spezzettate in granella.



UNA BUONISSIMA PASQUA

Fino a Pasqua nelle piazze italiane potrete trovare le uova di cioccolato Baiocchi e aiutare la FFC Onlus a raccogliere fondi per la ricerca sulla fibrosi cistica. Su fibrosicisticaricerca.it potrete inoltre scoprire come aderire alle varie attività benefiche, tra cui il 5x1000 e il Bike Tour. Quest'ultimo, ideato da Matteo Marzotto (nella foto sopra con il direttore Maddalena Fossati) nel 2012, coinvolge celebri campioni come Francesco Moser e Davide Cassani, e prevede un lungo percorso in bicicletta attraverso tutta l'Italia per sensibilizzare alla lotta contro questa malattia.