la Rassegna.it
Fondata nel 1906

4 Agosto 2016

Olimpiadi, «vi racconto l’emozione di portare la torcia»

Nel suo cammino verso Rio, il fuoco che accenderà i Giochi ha intrecciato anche una storia bergamasca, quella del pizzaiolo Roberto Ceribelli. «Un'esperienza unica, nata quasi per caso»

La Rassegna
https://www.larassegna.it/olimpiadi-vi-racconto-lemozione-di-portare-la-torcia/

Gli occhi del mondo, almeno di quello sportivo, per un istante saranno tutti lì, per quel gesto così antico e per questo così emozionante e simbolico: l’ultimo tratto della corsa della fiamma olimpica ad accendere il braciere che illuminerà i Giochi di Rio, i trentunesimi dell’era moderna, in programma dal 5 al 21 agosto (per via del fuso orario la cerimonia di inaugurazione per noi sarà all’una di notte di sabato 6) .

Il nome dell’ultimo tedoforo è ancora top secret, ma sappiamo che la torcia ha intrecciato nel corso del suo cammino anche una storia bergamasca. Quella di Roberto Ceribelli, 43enne orginario di Covo che nel 2012 ha aperto nella città coloniale di Pirenópolis, località brasiliana ambita dagli ecoturisti per la natura rigogliosa e le cascate mozzafiato, la pizzeria Grano Salis.

Roberto Ceribelli

È qui che da qualche mese, tra le specialità incluse nel menù, spicca la pizza olimpica, in omaggio a quell’incredibile avventura che ha vissuto quasi per caso. Il 3 maggio scorso la fiamma dei Giochi è infatti arrivata in Brasile e Ceribelli è stato scelto per raccogliere il testimone ad Anapolis e portarlo verso il confine con il Mato Grosso. La selezione dei tedofori prevede un iter molto rigido ma per Roberto l’occasione è arrivata al tavolo del suo locale: «È stata un’esperienza unica, di quelle che ti sfiorano una sola volta nella vita – racconta il pizzaiolo –. Una sera di ottobre dello scorso anno un gruppo di ragazzi è venuto a cenare nel mio ristorante. Abbiamo parlato parecchio, mi hanno fatto un sacco di domande. Pensavo fossero semplicemente dei clienti e invece, solo in seguito, ho scoperto che erano membri del comitato della torcia olimpica. Dopo due giorni mi hanno chiamato, chiedendomi se avessi voluto portare la fiamma e ho accettato. Io non corro a livello sportivo ma solo saltuariamente. Vanto però un passato da capoeirista in Angola, un’arte marziale che mi mantiene lucido sia mentalmente che fisicamente».

Ceribelli se n’è andato dalle Orobie 15 anni fa alla volta di Chapada Diamantina, nel cuore di Bahia, a 400 chilometri a ovest di Salvador. Lì ha incontrato Claudia, la donna che è poi diventata sua moglie e gli ha regalato due figli, Maria Elisa e José Elias. «Nel marzo 2004 sono rientrato temporaneamente in Italia – ricorda Ceribelli –, ho cercato di racimolare il più possibile lavorando sodo perché volevo ritornarmene subito in Brasile con la mia famiglia. Invece sono passati sei anni

prima di riuscire a partire di nuovo per il Sud America. Nel 2010 sono andato a Brasilia per rispondere a un’offerta di lavoro ma purtroppo lì non è andata bene. Brasilia è una città futurista, molto cara. Per me non ha un’identità ma per i brasiliani sembra essere l’unico posto vivibile sulla terra. Da Brasilia mi sono spostato in Cidade de Goias per poi approdare a Pirenópolis, patrimonio storico dell’Unesco, ricca di cascate, buon cibo, hotel di lusso o economici per qualsiasi classe sociale».

Quando è arrivato a Pirenópolis nel 2011, Ceribelli ha lavorato per un periodo in una Ong dove ha imparato la bioedilizia e la permacultura, scoprendo l’importanza di un’agricoltura sostenibile e di una gestione etica della terra. La sua prima abitazione se l’è costruita da solo. Poi nel novembre 2012 ha restaurato una casetta a 200 metri dal centro e l’ha trasformata nella pizzeria mediterranea Grano Salis. «Anche il forno a legna l’ho realizzato con le mie mani – dice –, datta. Da quasi 20 anni faccio o sconosciuto in poco tempo

Anche perché ha una vera e propria passione per il cibo biologico a kilometro zero e la filosofia slow food e molti degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei suoi piatti provengono all’orto di casa sua, dove crescono piante da frutta tipicamente brasiliane come banana, papaya, mango, avocado, ma anche ortaggi, aromi e spezie come peperoni, melanzane, basilico, peperoncino, salvia. «Ci tengo tantissimo al controllo di quello che viene servito perché il cliente deve rimanere soddisfatto e mi diverto a guardare la reazione delle persone dopo il primo morso – sottolinea -. Sono l’unico italiano che fa la pizza a Pirenópolis e attiro l’attenzione del pubblico perché, a differenza delle pizzerie brasiliane che fanno una pizza precotta, apro l’impasto con le mani e lo metto crudo nel forno. Inoltre il mio piano di lavoro è a diretto contatto con il pubblico. Nel nostro menù ci sono circa 40 pizze, due tipi di lasagne, tagliatelle fatte a mano con una decina di sughi differenti. Preparo anche il pane pugliese nel forno a legna per preparare le bruschette, succhi di frutta fresca e prodotti in conserva sottolio».