

PERSONAGGIO - Diego Luparello, giovane leinicese, ha fatto lo chef per sua Santità.

“Ho cucinato per il Papa!”

Tre dolci per Ratzinger. “E’ molto goloso. Poi ha voluto conoscerci”

LORENZO BERNARDI

Ai fornelli per il Papa. Come dire, la massima soddisfazione che un cuoco possa togliersi. E un leinicese, Diego Luparello, il cuoco che assieme ad altri sei colleghi ha cucinato domenica scorsa per Benedetto XVI, venuto in visita a Torino in occasione dell'ostensione della Sindone. Oltre al pontefice, al pranzo che si è svolto alla curia di via Arcivescovado a Torino erano presenti molti cardinali, fra cui Severino Poletto di Torino: tutti intorno al tavolo a gustare i piatti preparati da Luparello.

Cosa hai cucinato per il Papa?

Abbiamo cominciato dagli antipasti naturalmente, preparando canapè e bigné salati. Poi siamo passati alle portate principali, carpaccio di polipo, agnolotti del plin al sugo d'arrostato e brasato al barolo. E poi il dolce.

Un menù che ha esaltato alcune ricette della cucina tradizionale piemontese, ma c'è qualcosa che il pontefice ha gradito particolarmente?

“Direi i dolci, ne abbiamo preparati addirittura tre. Pare che Ratzinger sia piuttosto goloso.”

Un piccolo peccato di gola per sua Santità quindi. Ha gradito i vostri manicaretti?

“Sì, dopo pranzo ha voluto conoscerci, ci siamo presentati e ci ha fatto i complimenti, è stato un incontro molto cordiale”

Era la prima volta che cucinavi per personalità così importanti?

“Sì, e ammetto che ero piuttosto emozionato. Mi era già capitato di cucinare per persone importanti, industriali, i vertici della Michelin, ma il papa non capita davvero tutti i

Ammetto che ero molto emozionato. Non capita tutti i giorni di cucinare per il Papa...

giorni. Una grande soddisfazione. Anche considerando il fatto che sei è un cuoco piuttosto giovane, appena 28 anni...

“Sì, anche se un po' di esperienza ce l'ho. Ho studiato all'Istituto alberghiero Formont di Ceres, poi ho lavorato

podichè, con mia moglie Valentina Sacco, anche lei chef, abbiamo fatto un'esperienza all'estero, in un ristorante di Londra per due anni. Tornato in Italia ho insegnato per circa un anno nella mia ex scuola e infine ho aperto assieme a mia moglie il ristorante che gestiamo tuttora, il Piccolo Lord, a Torino in corso San Maurizio”.

E come sei stato scelto per cucinare addirittura per Benedetto XVI?

“Gran parte degli altri cuochi fanno parte dello staff del ristorante Marco

Ci siamo presentati e il Papa ci ha fatto i complimenti. E' stato un incontro molto cordiale

Polo di Torino. Io conosco lo chef, abbiamo lavorato insieme, mi ha invitato a unirmi a loro e io ho accettato molto volentieri. Sono contento che il papa sia rimasto soddisfatto, è stata



Diego Luparello

Chef leinicese di 28 anni. Ha studiato al Formont di Ceres