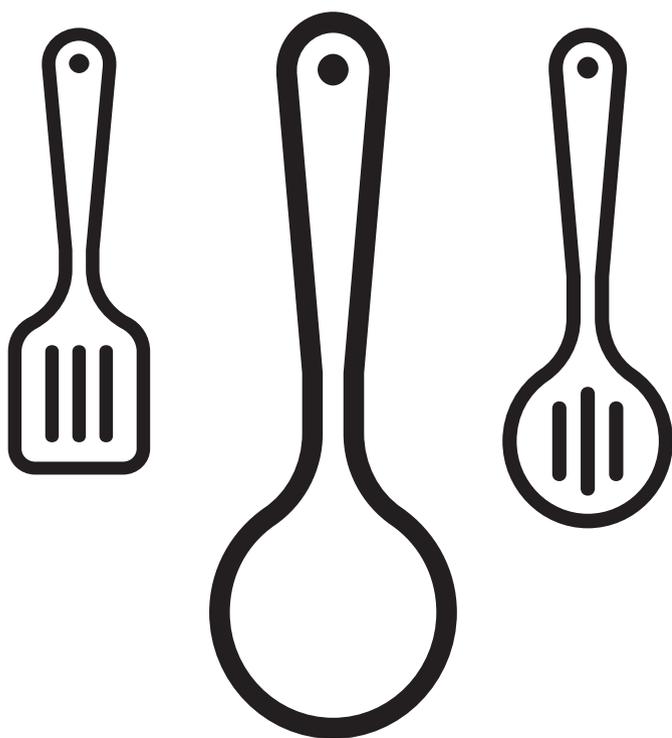


# Oggi cucino io

Primo Maresciallo, è l'unico chef dello Stato Maggiore. Collabora da diversi anni con AIC e conosce alla perfezione le esigenze dei celiaci

## MASSIMO BIALE

«Niente piatti costosi, siamo pur sempre militari!»



Di **Anna Parodi**  
[anninaparodi@gmail.com](mailto:anninaparodi@gmail.com)

Mettiamoci sull'attenti: oggi intervistiamo uno chef che appartiene all'Aeronautica Militare! Ma Massimo Biale, 51 anni, savonese trapiantato a Roma, ci mette invece subito a nostro agio: è simpatico e molto alla mano. E racconta volentieri la sua singolare esperienza di "cuoco che vola", e che riserva una particolare attenzione al senza glutine.

### Ha sempre avuto la passione per la cucina?

Sì, vengo da una famiglia di ristoratori. I miei nonni gestivano a Savona la Società Cattolica e mia nonna ha lavorato nella cucina di un grande hotel a Spotorno. Nel 1984 sono entrato nell'Aeronautica Militare come controllore di volo, ma parallelamente ho sempre coltivato la passione per la cucina. Al termine della mia vita professionale come controllore, alla luce del mio costante impegno in cucina, sono stato chiamato a Roma per ricoprire il ruolo di caponucleo addestramento cuochi dell'Aeronautica.

### In pratica, di cosa si occupa?

Dei corsi di cucina per le missioni destinate al

personale che opera al di fuori dei confini nazionali, poi curo il settore "food and beverage", tratto l'addestramento e il vettovagliamento di Forza Armata. Mi occupo di pranzi e cene ufficiali, per l'Aeronautica e occasionalmente per altri corpi militari.

### Quali sono le caratteristiche di un cuoco che lavora per un corpo militare?

Non sono molte le differenze rispetto a un cuoco che lavora in un normale ristorante. Noi abbiamo il compito di "inventare" menu bellissimi che non abbiano un costo proibitivo. La nostra sfida è quella di creare piatti invitanti rimanendo nella sobrietà del contesto e degli ingredienti.

### Quando si è avvicinato alla cucina senza glutine?

Nel 2007, quando ero direttore della mensa allievi della scuola militare Douhet di Firenze. Ho cominciato a collaborare a Pistoia con AIC Toscana per alcune iniziative benefiche a favore del popolo Saharawi. Poi ho seguito i corsi per l'Alimentazione Fuori Casa di AIC in Lazio, e ho collaborato spesso con Silvio Moretti che purtroppo oggi non c'è



**Ottima  
la frittura  
con farina  
di mais  
e riso!**



più. Il mondo del “gluten free” mi piace molto, fra le iniziative a cui ho partecipato ricordo anche un “cooking show” al Tuttofood, nell’ambito dell’Expo di Milano: un trionfo di pizza, birra e molto altro, tutto adatto ai celiaci!

Ma l’attenzione alle allergie e intolleranze sta crescendo molto, anche nel mondo militare. Io sono referente di Food Allergy Italia e mi occupo delle procedure per la sanificazione veloce delle aree in modo da renderle adatte al cibo senza glutine.

**I pasti senza glutine sono sempre previsti nell’Aeronautica Militare?**

Certamente! Tutte le esigenze sono soddisfatte.

**Cosa le piace fare fra i piatti gluten free?**

Ho partecipato al Tuttopenna a Napoli e mi sono divertito molto a preparare la pizza adatta ai celiaci! Poi mi piace lavorare anche sulla pasta e sulla frittura di pesce, che preparata con farina di mais e riso è ottima per chi non tollera il glutine ma deliziosa comunque per tutti.

**Al di là delle occasioni ufficiali, cosa preparerebbe a casa sua a un amico celiaco?**

Senza altro il risotto per tutti i commensali. L’importante è non discriminare mai un celiaco! E poi non è così difficile preparare piatti gluten free. È più difficile il menù vegano!

**Cosa le piace mangiare?**

Il pesce, soprattutto. In generale, amo mangiare poco ma bene.

**Confessi, ha la fortuna di non essere goloso...**

Sì, lo ammetto. E preferisco il salato al dolce.

NELLA FOTO: Dall’alto in senso orario, Biale con alcuni maitre dell’Aeronautica Militare italiana; Biale con la campionessa italiana di tuffi Tania Cagnotto alle Olimpiadi di Rio e infine assieme ai due nuotatori Federica Pellegrini e Filippo Magnini sempre a Rio 2016



NELLA FOTO: Lo chef Massimo Biale in cucina. Sotto con Ivan Zaytsev, pallavolista russo naturalizzato italiano



**Lei è originario di Savona: fra le specialità della cucina ligure cosa ama di più?**

Le trofie al pesto! Tra l'altro sono ottime senza glutine.

Io sono fra i giurati del campionato del mondo di pesto che si svolge a Palazzo Ducale e me ne intendo!

**Quale è la sua carica all'interno dell'Aeronautica Militare?**

Sono primo maresciallo.

**Se c'è una missione che deve partire per il Kosovo o l'Iraq lei se ne occupa?**

Io mi occupo dell'addestramento di chi deve andare a cucinare fuori area.

Per le missioni a cui lei si riferisce c'è un settore apposito, Logistica di Proiezione, Terzo Stormo di Villafranca, Verona. Anche in questo caso sono garantiti pasti senza glutine.

**È vero che è stato cuoco degli atleti azzurri alle Olimpiadi di Rio?**

Sì, ho fatto parte della "squadra" di cuochi insieme a Davide Oldani, Enzo Politelli e Giacomo Luongo. È stata un'esperienza fantastica! ♦

## Identikit

Chef e Maresciallo dell'Aeronautica, un connubio davvero speciale quello di Massimo Biale, cinquantenne savonese nato all'ombra della Torretta da una famiglia originaria di Stella. La sua carriera fuori dalle cucine inizia come controllore di volo ma i nonni materni ristoratori e la nonna paterna cuoca gli trasmettono fin da piccolo la passione per i fornelli. Fino a quando nel 2013 lo Stato Maggiore dell'Aeronautica, accortosi di questo Controllore di Volo che eccelleva oltre che per il Traffico in cielo anche per il traffico in cucina, decise di impiegarlo come eccellenza, dandogli la responsabilità dell'addestramento dei cuochi, nell'impiego durante le missioni estere e nella preparazione di menù e cene di rappresentanza. Per lavoro ha viaggiato molto (continua a farlo) e assaggiato piatti da tutto il mondo. Quello che più gli è rimasto nel cuore è un piatto di carne preparato in Egitto da un beduino nel deserto. Nell'agosto 2016 è stato tra i quattro chef a cucinare a Casa Italia, il quartier generale della delegazione italiana alle Olimpiadi che si sono svolte in Brasile. Ma Massimo Biale non ha dubbi: il Paese dove si mangia meglio è sempre l'Italia.

*Nelle pagine successive, quattro ricette di Massimo Biale*