

06 Dicembre 2013

**PERSONE** L'INIZIATIVA DI «MAKE A WISH ITALIA»

## Le lasagne di Salvatore, piccolo chef Dall'ospedale alla cucina con Canzian



08 gennaio 2014

di **Caterina Ruggi D'Aragona**

Le lasagne non sono mai state così buone. Ai fornelli Salvatore Malivindi, 11 anni. Sous chef **Daniel Canzian**, che ha chiuso per un giorno il suo ristorante «Daniel» di via Castelfidardo, a Milano, per realizzare il desiderio di un piccolo «competitor». Un desiderio nato nell'ospedale **San Gerardo di Monza**, dove Salvatore è stato ricoverato per tre anni, scanditi da «La prova del cuoco», «MasterChef», «Cotto e mangiato», «Cuochi e fiamme», «Cucine da incubo»... «Guardava solo quelle trasmissioni», commenta mamma Marcella.

**06 Dicembre 2013**

«L'idea della cucina mi faceva sentire a casa – spiega Salvatore –. Mi sembrava di stare ai fornelli assieme a mamma e papà. E, con quell'idea, ho fatto più in fretta a tornare a casa». Tappa al supermercato, e poi di corsa in cucina per allenarsi. **Piccoli cuochi crescono.** Con le idee chiare fin dai primi passi. Salvatore dice di averli compiuti a tre anni, quando seguiva da un seggiolone le ricette della madre. Non è stato difficile, per *Make a Wish Italia* (la onlus che si impegna realizzare sogni di bambini gravemente ammalati), sostenuta in questo progetto da *SC Johnson*, individuare il vero desiderio di Salvatore: cucinare per tanta gente sui fornelli a induzione, come quelli della televisione, e alla fine essere giudicato. «**Applausi o botte** non importa. Sarà una bella sfida», aveva detto il piccolo-grande chef, che di sfida ne ha già vinta una, importante, senza mai perdere un contagioso senso dell'ironia. «Questa sfida qui è stata più divertente – dice –. Mi ha regalato tanta emozione, consentendomi di imparare nuovi piatti».

---

*«Dopo 3 anni  
in ospedale  
avevo un  
sogno:  
cucinare con  
un cuoco  
vero»*

Un esempio? «Ho capito che nei **broccoli** ci vuole qualcos'altro per addolcirli». I suoi piatti forti sono quelli di cui è più ghiotto: lasagne e carne al forno con le patate. Daniel Canzian non ha potuto fare altro che accontentarlo, preparandoli assieme come piatti principali del pranzo d'eccezione. Ha però spinto Salvatore anche verso la sperimentazione, proponendo per l'aperitivo grissini al baccalà, toast di zucca, gnocco fritto con verza e lamponi; e come antipasto mousse di broccoli, cipolle dorate e olive bon bon (una prelibatezza). «Ricette top secret», ammicca lo chef junior. Secondo tradizione la signora lasagna, con un rinforzo di **mozzarella**, come piace a Salvatore. Di Daniel, invece, la crostata al cioccolato con gelato. La coppia già funziona. E Salvatore ha deciso: da grande aprirà un ristorante assieme a Daniel «che, sicuro al cento per cento, nel frattempo sarà diventato famoso», prevede.

Lui è d'accordo? «Forse sì, forse no. Sarà un'altra sfida».

Ha ancora più coraggio ora che, alla fine di un tour de force (sveglia alle 3 per l'emozione, in cucina dalle 9.30 alle 13, poi in sala a presentare i piatti e a fare relazioni), ha ricevuto il plauso della food blogger Chiara Maci, che a fine pasto ha detto: «Piatti splendidi. Tutto davvero buono. Ma la cosa più bella, la prima per uno chef, sono stati il rigore, l'ordine, la disciplina dimostrati da Salvatore». Promosso a pieni voti. E ora? Festeggerà il compleanno mangiando **lasagne** assieme ai compagni. Cucinate da lui, naturalmente. E già assapora il gusto di nuove ricette da imparare. Di dolci soprattutto. Cominciando, magari, dalle crostate di Daniel: **torte di pasta frolla sablè**, leggermente salata, con **ganache di cioccolato fondente** e gelato alla vaniglia appoggiato su una granella di burro e farina. Una delizia.