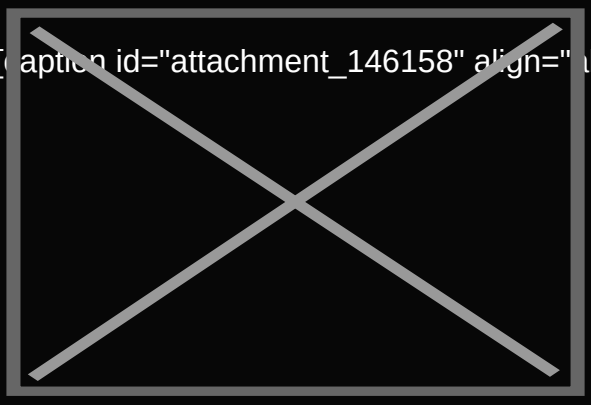
# Il Campionato mondiale di calcio 2018 si gioca (anche) in cucina

anton-schmaus-208-4d3433d3

**Anton Schmaus** ha molte cose di cui essere felice al momento, dato che tutto procede a gonfie vele sia a livello privato che professionale. Nel suo ristorante **Storstad**, sopra i tetti di Ratisbona con una vista unica sul duomo e sul centro storico, è necessario prenotare con settimane di anticipo per ottenere un tavolo. In privato, il sig. Schmaus ha fatto colpo su Anna, la moglie svedese, con la quale gestisce il ristorante ed è riuscito a fare un colpaccio anche con il suo ultimo incarico che lo vede chef della nazionale di calcio tedesca. Un lavoro da sogno e allo stesso tempo una grande sfida per il bavarese di nascita.

Il fatto che Anton Schmaus possieda i giusti requisiti per la posizione strategicamente importante nell'ambiente della nazionale gli è stato confermato in anticipo da **Oliver Bierhoff** in un'intervista telefonica. Ha dimostrato con successo il suo talento culinario in occasione della Confederations Cup. Già all'età di 36 anni, Anton Schmaus ha percorso numerose tappe internazionali nella sua carriera da chef. Svezia, New York e St. Moritz hanno avuto un'influenza determinante sul suo stile culinario. Dirige tre ristoranti a Ratisbona. Parla anche quattro lingue straniere e ha già lanciato sul mercato il suo primo ricettario. Nonostante i ritmi frenetici che il suo lavoro comporta e il trambusto che ruota intorno alla sua persona, il bavarese è rimasto comunque con i piedi per terra.

[caption id="attachment_146158" align="alignleft" width="300"]



Anton Schmaus[/caption]

Il nuovo "**Chef de cuisine**" accompagnerà la **Nazionale tedesca** per 7 settimane e si occuperà della corretta alimentazione prima e dopo le partite. Per molti un sogno d'infanzia, così per Schmaus, avendo anch'egli giocato a calcio quando era bambino. Cucinerà e delizierà la squadra tedesca soprattutto nel quartiere tedesco, vicino a Mosca. Da lì i giocatori voleranno negli stadi. Ogni giorno verranno serviti 3 pasti e 1/2, di norma tre antipasti, un buffet di insalate, tre portate principali, due zuppe e un dessert. Si mangerà insieme, tre ore prima dell'inizio della partita. Nel calcio, il cibo è anche una questione di squadra.

Schmaus avrà mano libera nella scelta dei piatti e ha già preparato un menù diversificato. Per i **dessert** prima dei match internazionali, Schmaus utilizzerà ingredienti di provata efficacia. Chi avrebbe mai pensato che sarebbero stati serviti i classici dessert dell'infanzia come la crema di riso e il budino di semolino. Per un pizzico di fortuna in più.

I pasti verranno realizzati utilizzando il **VarioCookingCenter** e il **SelfCookingCenter** di **Rational**. Anche allo Storstad, lo chef di punta si affida a una tecnologia all'avanguardia. «Il SelfCookingCenter è l'apparecchio più preciso che io conosca. Funziona alla perfezione. E questo è esattamente ciò di cui ho bisogno, senza compromessi», afferma Schmaus. Nel suo ristorante, serve menù “a sorpresa”, in tre o cinque atti, come li chiama lui, a seconda dell'ora del giorno. Nel piatto abbina cucina mediterranea a influenze regionali, completate da un tocco di esotismo. Il tutto ispirato alla stagione e al momento.

Alla curiosa domanda, su **chi tra i giocatori mangi di più** e **che cosa contengano le loro borracce**, Schmaus evita cordialmente di rispondere e rimane in silenzio. Il professionista non parla di affari interni. È autorizzato ad accompagnare le partite negli stadi. «Sì, sarò presente alle partite, ma solo fino all'80° minuto», sorride Schmaus.

Al termine anche lui verrà "sostituito" in cabina per occuparsi della rigenerazione dei giocatori. Schmaus spiega come stanno le cose. «30 minuti dopo la partita, la rigenerazione diretta è in corso, ossia le sostanze nutritive possono essere assorbite dal corpo più velocemente e facilmente». Gli alimenti possibili in questa fase sono, secondo Schmaus, **riso, patate o un curry leggero**.

La cucina che Schmaus intende mettere in atto in Russia non sarà tanto diversa da quella del suo ristorante. Si rinuncerà solo alla porzione aggiuntiva di burro o panna e allo zucchero raffinato. Già nel 2015 Schmaus ha conquistato **una stella nello Storstad** con la sua arte culinaria.