

UN SUCCESSO NAZIONALE

di Maurizio Cappellini - foto Katia Salvi e Gianmaria Zanotti



La sua avventura nel mondo della ristorazione, iniziata nell'83, lo ha portato alla guida delle strutture di Coverciano che ospitano l'Italia. Valerio Ceccaroni ci racconta una carriera vissuta sempre alla ricerca di nuove idee d'accoglienza turistica.

Forse poche persone sanno che le strutture di Coverciano della Federazione Italiana Gioco Calcio, situate a Firenze dove, quando scriviamo si sta allenando la Nazionale Italiana in vista dei Mondiali tedeschi, sono gestite da un romagnolo doc quale **Valerio Ceccaroni**, nativo di Cesena e residente a Milano Marittima. “Un sogno - esordisce Valerio - che parte da lontano. La mia avventura nella ristorazione ha inizio nel 1983 a Cesenatico quando ho aperto un albergo che ho tenuto fino all'87, anno in cui mi sono trasferito, per gestire tre alberghi, a Milano Marittima. Negli anni il turismo è molto cambiato - prosegue - e ho capito che ormai era necessario tracciare nuove strade. Così ho pensato di dedicarmi al turismo sportivo e l'occasione è arrivata nel 1997 quando sono riuscito a prendere in gestione la struttura di Sportilia, presso Santa Sofia, luogo adibito agli allenamenti degli arbitri di calcio di tutta Italia.”

L'idea di Valerio Ceccaroni è di rilanciare un turismo legato alle specificità di ogni singolo territorio. “Nella riviera romagnola, ad esempio - spiega - non è opportuno proporre tutti le stesse cose, ma è necessario specializzarsi e concentrare le risorse a seconda delle peculiarità di ogni singola zona. Si offriranno perciò strutture alberghiere per conferenze e convegni piuttosto che un'ampia offerta di campi da golf, luoghi adatti al divertimento giovanile anziché ambienti per le vacanze delle famiglie, strutture per gli amanti del verde e della natura piuttosto che musei e mostre d'arte. Uniformarsi sulle stesse offerte - prosegue - non fa altro che danneggiare tutti e non consente di creare quelle strutture di eccellenza che sono la vera risorsa per attirare un turismo che è sempre più esigente.”

Ma l'eccentrico Valerio Ceccaroni non voleva certo fermarsi al traguardo di Sportilia ed infatti, nel 2000, riesce ad ottenere la gestione del 'tempio del calcio italiano' ovvero Coverciano, dove sono presenti 2 bar, 2 ristoranti, 2 campi da tennis, 5 campi da calcio, una piscina, una palestra e un albergo a quattro stelle con 57 camere. “A Coverciano sono passati tutti i big del calcio italiano e non solo. La cosa che più mi dà soddisfazione nel gestire queste strutture è la stima e la fiducia dimostratami negli anni da tutti i personaggi che abbiamo accolto. Una stima che non appartiene solo alla sfera lavorativa ma che abbraccia anche l'ambito dei rappor-

Valerio Ceccaroni, dal 2000 gestore della struttura FIGC di Coverciano.



ti di amicizia tra me e i miei ospiti.” Troppi i nomi e le foto che ritraggono Valerio Ceccaroni con personaggi blasonati dello sport, e non solo, per ricordarli tutti. Basti citare, ad esempio, Zoff, Totti e Gilardino, per il calcio, Sotomayor e Pedroso, per l’atletica, Dovizioso, per il motociclismo e Sordi, per lo spettacolo. Grandi soddisfazioni arrivano dunque a Valerio da Coverciano ma a lui non basta, così nel 2004 crea l’Accademia dell’Alimentazione Sportiva che ha ottenuto certificazioni dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, dalla Federazione Italiana Cuochi, dalla Federazione Ciclistica Italiana, dall’Associazione Italiana Sommelier e dalla Federazione Italiana Pallavolo. “L’idea della costituzione di tale accademia - spiega - è nata dal continuo vivere a contatto con atleti e compagni di nazionali di diverse discipline sportive, durante i ritiri di preparazione ai vari cam-

pionati. Essendo costantemente a contatto con medici, preparatori atletici, allenatori di squadre sportive di svariate discipline - prosegue Ceccaroni - ed essendo *trait d’union* fra la cucina e dette figure, mi sono reso conto sempre più, della necessità di dover formare, aggiornare, qualificare, personale addetto a tale mansione. Questa formazione si rende indi-



A Coverciano sono passati tutti i big del calcio italiano, e non solo. Nel gestirlo, mi dà particolare soddisfazione

spensabile per i cuochi che operano con clienti professionisti e semi-professionisti, ma è anche utile per coloro che operano in strutture, in luoghi frequentati da clienti che vanno a fare sport, come potrebbero essere gli alberghi di montagna, nei quali ci sarebbe la possibilità di aggiungere al menù della casa anche il 'menù dello sportivo'. Questo verrebbe a qualificare molto la struttura e nello stesso tempo permetterebbe un risparmio sul costo del piatto stesso.”

L'Accademia dell'Alimentazione Sportiva, assieme ai suoi tecnici quali medici, dietisti, cuochi, preparatori atletici, allenatori e ad importanti ditte produttrici di alimenti, ha selezionato i prodotti più idonei sotto il profilo nutrizionale e digestivo, equilibrando il rapporto di zuccheri, sali, grassi, per consigliarli a seconda dell'attività che si sta praticando. “Altro scopo che l'Accademia dell'Alimentazione Sportiva si prefigge è quello di informare, comunicare, fare cultura insomma, su tale 'branca' della cucina. Sono infatti in corso contatti con reti televisive nazionali al fine di portare quotidianamente, in varie trasmissioni, un piatto consigliato di alimentazione sportiva.” Ultima sfida accettata è stata quella del turismo religioso con la presa in gestione del bellissimo hotel Apulia che sorge nell'area sacra di San Giovanni Rotondo. La struttura, di nuova costruzione, è situata a 150 metri dalla nuova basilica San Pio realizzata da Renzo Piano e dalla chiesa Santa Maria delle Grazie dove riposano le spoglie del Santo Frate da Pietralcina. Un personaggio, Valerio Ceccaroni, che ha fatto dell'intraprendenza uno stile di vita riuscendo a concretizzare gran parte delle sue idee in attività di successo. **IN**

In alto, Valerio Ceccaroni nel suo ufficio a Milano Marittima. Sotto, in compagnia di alcuni calciatori della Nazionale: Filippo Inzaghi, Gennaro Gattuso, Francesco Totti e Alberto Gilardino.



la stima e la fiducia mostratami da tutti gli ospiti.