

IL GUSTO

[C'È + GUSTO FESTIVAL](#)
[I PIACERI DEL GUSTO](#)
[LE STORIE](#)
[VIAGGI DI GUSTO](#)
[INGREDIENTI DI GUSTO](#)
[I VIDEO](#)
[CHI SIAMO](#)

adv



Moulinex
companion touch

LA PIÙ GRANDE
ESPERIENZA IN CUCINA

SCOPRI DI PIÙ



Tennis e food, così abbiamo cucinato le Atp Finals
di Alberto Dolfin



ABBONATI



☰ MENU 🔍 CERCA

la Repubblica

ABBONATI

GEDI SMILE



Undici cucine, gelato artigianale, sushi, mozzarella fatta sul momento, caffè e bar e prodotti tipici
gli appassionati, anche per chi non ha seguito in presenza i match ma li ha guardati nei maxi schermi
racconto di Claudio Marsili, direttore Banqueting Italia di Camst Group





Come battere i maestri del tennis? Prendendoli per la gola. Per il secondo anno consecutivo, [Camst Group](#) si è occupato del catering delle [Nitto Atp Finals](#), moltiplicando i suoi sforzi in quest'edizione dopo la prima condizionata dalla pandemia e dalle restrizioni correlate. Tra una partita e l'altra della giornata inaugurale, abbiamo incontrato **Claudio Marsili**, direttore Banqueting Italia della realtà che ha storia quarantennale e che lo scorso maggio, sempre al [Pala Alpitour](#), ha sfamato i palati degli ospiti internazionali del contest canoro Eurovision.

I numeri del 2021, ovvero 16 mila pasti serviti, con un personale composto da oltre 40 cuochi, 110 camerieri e 40 tra baristi e cassieri, sono stati superati da un servizio ancora più intenso. «Siamo arrivati a quasi cinque volte l'offerta dell'anno scorso, in alcuni dettagli anche di più, anche perché per la prima edizione i numeri effettivi degli ingressi li avevamo avuti soltanto una settimana prima ed è stato davvero difficile organizzare tutto il servizio - conferma Marsili -. Oltre ai bar laterali in cui ci siamo noi della Camst con le nostre prelibatezze o brand come *Revolucion* e *Antiche Olive Ascolane*, quest'anno abbiamo creato un food court nel Fan Village di Piazza D'Armi. All'interno, tanti nomi conosciuti come *Poormanger*, *Antica Focacceria di San Francesco*, *Alice Pizza*, *I Love Poke*, *Rossorubino* che offre la pasta del pastificio *Defilippis*, poi *Fiorfood Coop* che è un ristorante by *La Credenza*, *Baladin* e *Lavazza*. Un'area che l'anno scorso non si poteva nemmeno concepire a causa della pandemia». Tutti i possessori di biglietto hanno potuto accedere e gustare le varie leccornie, in una zona che, dalle 21 di ogni sera (quando scatta l'ultimo singolare del programma giornaliero e si chiudono le cancellate) ha aperto al pubblico senza limitazioni, per permettere di respirare un po' di atmosfera delle Atp Finals anche a chi non ha assistito ai match sul campo, riempiendosi nel frattempo lo stomaco e seguendo gli incontri sui maxischermi.





Grandi sforzi anche per la ristorazione all'interno del Pala Alpitour, come spiega Marsili:

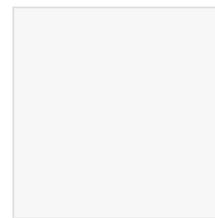
«Abbiamo contato 150 mila presenze all'intero evento fino a domenica 20 novembre. Con tutte le lounge impegnate, situate nel foyer Sebastopoli: Nitto, Rolex, quella condivisa che raccoglie gli sponsor diretti di Fit, Ford, Emirates, Lavazza, Intesa e Armani. A questa si è aggiunta la terrazza per i giocatori». Quest'ultima è quella che già lo scorso anno ci aveva incuriosito di più e Marsili replica: «Una vera e propria sala giochi, con un'attenzione maniacale. Non ci si crede perché il palazzetto sembra piccolo, ma siamo passati dalle 5 cucine dello scorso anno alle 11 di quest'edizione. Nella parte dei giocatori abbiamo ospitato il gelato Marchetti, il Sushi grazie a Claudio Marchio, Il Casaro Nero che fa la mozzarella sul momento e il primo di queste Finals ha conquistato Nadal, che si è letteralmente abbuffato di questi prodotti



pazzeschi. Senza dimenticare l'attenzione alle esigenze particolari di ciascun tennista, come ad esempio Djokovic che è molto esigente e rigoroso nella sua dieta. Il grandissimo orgoglio è che già nei giorni che hanno preceduto il torneo, tutti i giocatori sono sempre venuti a trovarci portandosi dietro uno stuolo di familiari e amici, segno che si sentono proprio a casa».

Da Lavazza dieci milioni di caffè per gli appassionati del tennis

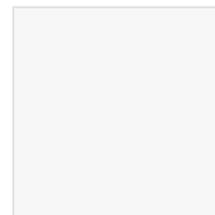
di Lorenzo Cresci
15 Novembre 2022



La qualità è stata garantita anche dalle due eccellenze che si fregiano della stella Michelin. Per il secondo anno, spazio a [La Credenza di Giovanni Grasso](#), presente nelle lounge Rolex con lo chef Ivan Onorato, Nitto con la chef Chiara Patracchini e [Lavazza](#) con lo chef Igor Macchia. La novità è stata rappresentata da un'altra realtà torinese di spessore come [Spazio7](#) che, in abbinamento a **Forte Village**, gestisce la corporate hospitality nel foyer Filadelfia. Insomma, un'edizione per tutti i gusti e tutti i palati e così le Nitto Atp Finals sono risultate ancora più gustose da seguire.

Una guida per scoprire Torino durante le Atp Finals

di Redazione
14 Novembre 2022



Argomenti

[Ristoranti](#)[Eventi](#)