

## Il Corriere della Sera (Italian)

### Cortemilia Chef Highlights Success of Italian Cuisine at the Olympic Games

Secondo lo chef di Cortemilia, nell'Alta langa, a fare la differenza sono state anche le materie prime: «Siamo fortunati. **Abbiamo i prodotti più buoni del mondo**, basta che ne mettiamo insieme tre e creiamo qualcosa di eccellente. C'erano persone dal Nord Europa e dagli Stati Uniti che mi dicevano: "Noi dei formaggi così buoni non li abbiamo mai mangiati". Oppure penso alla **zuppa di verdure**, che c'era tutti i giorni. I miei colleghi dicevano: "Ma perché servi la zuppa?". Ho detto: "È inverno, fa freddo". Andava via a litri. Altro esempio, le **lasagne**: la gente tornava a prenderle due o tre volte».

Tra le pietanze più apprezzate c'è stata sicuramente la **pizza**: «Con lo chef Gabriele Pardini all'Arena Santa Giulia ci eravamo detti: "Facciamo 25-30 metri di pizza al giorno, poi vediamo". Sono diventati 25-30 metri di pizza all'ora». Non solo. È diventata anche il **pasto post-gara preferito dagli atleti di hockey**: «La squadra americana ci aveva chiesto: "Portateci due tre teglie di pizza quando è finita la gara". Dal giorno dopo tutte le squadre maschili e femminili, finita la gara, volevano tre o quattro teglie di pizza».

E, ancora, c'è chi si è innamorato dei **cantucci**, chi del **panettone** e chi della **fonduta ai formaggi**: «A noi forse sembrano banalità – sottolinea Cervi -. Però, nel mondo, con la qualità dei prodotti che abbiamo, sfondiamo, non abbiamo rivali. Qualcuno mi odierà - ha concluso - ma vedere gli atleti che a Parigi si lamentavano venire qui e farci gli stra-complimenti è la più grande soddisfazione che potessimo avere».

## English Translation

**Note: This article was translated using an online language translator and may not be 100% accurate. Readers should refer to the Italian version for the most authoritative text.**

According to the chef from Cortemilia in the Alta Langa region, the quality of the raw ingredients also made a difference:

“We’re fortunate. We have the best products in the world — all we have to do is combine three of them and create something excellent. There were people from Northern Europe and the United States telling me, ‘We’ve never eaten cheeses this good.’

Or take the vegetable soup, which was served every day. My colleagues would say, ‘Why are you serving soup?’ I said, ‘It’s winter, it’s cold.’ It was going by the gallon. Another example was lasagna: people would come back for it two or three times.”

Among the most popular dishes was undoubtedly pizza:

“At the Santa Giulia Arena, chef Gabriele Pardini and I said to ourselves, ‘Let’s make 25–30 meters of pizza a day, and then we’ll see what happens.’ It turned into 25–30 meters of pizza an hour.”

Not only that — it also became the favorite post-game meal of the hockey players:

“The American team had asked us, ‘Bring us two or three trays of pizza when the game is over.’ From the next day on, all the men’s and women’s teams wanted three or four trays of pizza after their matches.”

And then there were those who fell in love with cantucci, others with panettone, and others with cheese fondue:

“To us, these things may seem ordinary,” Cervi emphasized. “But around the world, with the quality of products we have, we stand out — we have no rivals. Some people may hate me for saying it,” he concluded, “but seeing athletes who had complained in Paris come here and shower us with compliments is the greatest satisfaction we could have had.”