

L'INTERVISTA Da vent'anni su una sedia a rotelle, è diventato un velista di alto livello e gira in solitaria con un trimarano

Rossato: un'inesauribile voglia di vivere

DI **MIMMO SICA**

Marco Rossato (nella foto) è un vicentino di 44 anni. Da venti è sulla sedia a rotelle per un grave incidente avuto in moto. La sua grande forza d'animo e la inesauribile voglia di vivere lo hanno reso un velista di alto livello. Ad aprile è partito in solitaria da Venezia con il suo trimarano per fare il periplo della penisola con arrivo a Genova. In questi giorni ha fatto tappa a Napoli presso la sezione della Lega Navale nei giardini del Molosiglio.

Quando si è avvicinato alla vela?

«Il mio battesimo in barca a vela l'ho avuto nell'Atlantico, al largo delle coste cubane, nel lontano 1998. Facevo parte di un equipaggio di venti persone. Quell'esperienza forte aveva fatto nascere in me un sogno importante, tornare ai Caraibi in barca a vela facendo una traversata in solitaria».

Nel 2001 ebbe un grave incidente in moto: il sogno si infranse?

«Come paraplegico sono abbastanza atipico. Appena mi svegliai nel letto dell'ospedale capii che mi era capitata una cosa grave. Ma non mi persi d'animo. Chiesi subito quanto tempo sarei dovuto rimanere ancora ricoverato».

Quando fu dimesso che cosa fece?



«Cominciai a navigare su internet perché volevo assolutamente trovare una scuola vela che fosse attrezzata. Scoprii che a Sabaudia, nel Circeo, era stato varato uno sloop di 12 metri completamente accessibile e conducibile anche da una sola persona costretta in carrozzina. Era stato realizzato dal cantiere Sabaudia Etica in collaborazione con la Regione Lazio e c'era una scuola per velisti».

Quindi?

«Andai subito lì e nelle isole Pontine è nata e cresciuta la mia cultura marinaresca. Il mio insegnante, il tutor del mare è stato il presidente di questa scuola, Luigi Zambon, il figlio dell'ammiraglio Mario Zambon della Marina di Venezia».

Terminato il corso, quasi subito ha partecipato a un campionato mondiale...

«Nel 2005. Ho fatto 11 giorni di regata e ho sempre avuto ottimi piazzamenti tra il quinto e il se-

sto posto regatando in monoposto».

Queste esperienze le fecero prendere una importante decisione. Quale?

«Decisi di aprire una mia scuola di vela e costituì il Sailability».

Che cosa è?

«Un'organizzazione internazionale presente in 24 paesi del mondo. Ne sono stato fondatore,

presidente, istruttore e finanziatore quando mancavano le risorse economiche. A dicembre 2017 ho lasciato la carica. Prima di farlo, però, ho iniziato a maturare il progetto della traversata atlantica in solitaria».

È un'idea molto ambiziosa e costosa?

«Sono solo una ventina di giorni di navigazione ma occorrono budget molto elevati perché bisogna realizzare una barca da zero, disegnarla, costruirla e creare lo staff. Quindi c'è da fare un grande lavoro che richiede tempo».

Nel frattempo?

«Ho deciso fare questo giro d'Italia. Ad oggi ho percorso già 1500 miglia. Sono partito il 22 aprile dell'arsenale di Venezia e il termine del viaggio è previsto per il 22 di settembre a Genova. Sto toccando quasi 80 sezioni della Lega Navale lungo la costa. Oggi sono qui a Napoli e vederla dal mare con i due castelli, Il Vesuvio

e tutta la sua architettura storica è uno spettacolo unico al mondo. Mi ritorna continuamente nella mente il detto: "Vedi Napoli e poi muori". Mi convinco che è proprio così».

Come ha trovato la sede della sezione di Napoli della Lega navale?

«Splendida. Ha oltretutto un presidente, l'avvocato Alfredo Vaghi, che è una persona eccezionale. L'accoglienza che ho avuto, l'assistenza, la disponibilità di tutti, consiglieri e personale tecnico e amministrativo, sono andate ben oltre le mie più rose aspettative. Mi ha emozionato molto partecipare alla premiazione dei piccoli allievi del corso di vela e ringrazio per l'opportunità che ho ricevuto di potere illustrare loro, nell'aula del Centro Studi della sezione, a voce e con l'ausilio di video, la mia esperienza e i miei progetti futuri».

Quali sono?

«Nel 2019 è previsto che farò anche il giro della Sardegna e della Sicilia e parte della Costa occidentale. Il mio obiettivo è quello di portare in barca 140 persone con una disabilità. L'equipaggio sarà formato da 3/4 persone. Ad ogni tappa lo cambierò».

Quale è lo scopo di tutto questo?

«Dare loro stimoli e fare crescere l'autostima. È quello che in questi dodici anni ho fatto come

istruttore di vela: regalare a queste persone un'emozione, la stessa che la vela dà a me».

E il suo sogno della solitaria in atlantico?

«Nel 2020 ripercorreremo il viaggio di Ulisse con la nostra ammiraglia c'è una barca di legno di 22 metri e resa completamente accessibile dall'armatore Andrea Brigatti di Milano. E' un mio carissimo amico anche lui in carrozzina. Insieme facciamo parte dell'associazione "I timonieri sbandati", fondata l'anno scorso. A fine 2020 dovremmo riuscire a realizzare la barca con la quale farò la traversata Atlantica in solitaria».

Che barca sarà?

«Un monoscafo tra i 41 e 45 piedi, scafo piatto, planante per venti portanti. Ho già l'appoggio degli sponsor che mi aiuteranno in questa avventura».

Come si preparerà a farla?

«Per circa un anno navigherò nel Mediterraneo tra l'Italia, la Francia, il Portogallo e la Spagna. Quando mi sentirò realmente padrone della barca è sicuro di gestirla al 100 partirò alla volta di questa famosa traversata Atlantica. Prevedo di farla nel settembre/ottobre del 2021».

Ma è veramente una solitaria?

«Sono un po' bugiardo perché ho un compagno di viaggio: è Matley, il mio cane, un meticcio di 5 anni che ho preso in canile poco più di un anno. Da allora è sempre al mio fianco».

AL CIRCOLO POSILLIPO L'EVENTO PROMOSSO DA "PROGETTO ABBRACCI"

"Freskissima", una gara di solidarietà

Lenogastronomia salverà molte vite. Continuano con successo le iniziative di solidarietà promosse dall'associazione "Progetto Abbracci", la onlus fondata da Claudio e Giovanna Zanfagna, che dal 2014 è impegnata in progetti sociali a Napoli e in Africa: la più recente, "Freskissima", svoltasi sulla banchina e le terrazze del Circolo Nautico Posillipo, ha visto chef e maestri pizzaioli uniti per finanziare "Check Cuore" per la prevenzione della morte improvvisa giovanile promossa dalla Cardiologia del Santobono. Ben 5mila alunni delle scuole medie inferiori dei quartieri più disagiati di Napoli - grazie a "Check Cuore" promosso dalla Cardiologia del Santobono - hanno potuto usufruire di altrettanti elettrocardiogrammi gratuiti per accertare malformazioni cardiache congenite: effettuare screening cardiovascolari periodici nelle scuole può essere determinante nell'individuare e prevenire diverse patologie che colpiscono il cuore dei più piccoli e questo nobile progetto viene portato avanti da una équipe tutta napoletana di professori e medici esperti che punta a migliorare le aspettative di vita dei ragazzi di età compresa tra i 10 e i 13 anni. Il percorso gastronomico basato sullo street food napoletano, svoltosi sulle terrazze del Circolo Nautico Posillipo è iniziato dalle pizze e da



gli sfizi fritti di maestri pizzaioli come Gino Sorbillo, Guglielmo Vuolo, Teresa Iorio, Aniello Falanga, Roberto Susta e Giuseppe Pignalosa accompagnati dalla birra di Luciano Crispino per proseguire poi con le specialità della tradizione di Ciro Vitiello della trattoria Nennella direttamente dai Quartieri Spagnoli, la carne di Luca Pastore della Braceria di via Caravaggio, i latticini della Latteria Sorrentina Amodio, i pregiati salumi affettati e serviti a punta di coltello dallo charcutier partenopeo Salvatore Cautero, i dessert di Marco Infante a base di creme gelato di Casa Infante e le specialità dolci di Pasqualino Bakery.

Intrigante e ricca di colpi di scena - abilmente orchestrati dall'enogastronomo Luigi Cremona nelle vesti di presentatore - la selezione campana del premio Emergente Pizza 2018, riconoscimento offerto per il 4° anno da Witaly, che ve-

de in gara pizzaioli sotto i 35 anni come richiesto da regolamento, distinti per passione e desiderio che si sono battuti per valorizzare i prodotti tipici della Regione, inseriti nelle varie preparazioni ma soprattutto per misurarsi nel tema obbligato della pizza Margherita: il concorso è stato vinto da 6 dinamici giovani come Francesco Pone che lavora per

Hashtag Pizza in Cantina di Vairano Scalo, Francesco Capece pizzaiolo de La Locanda dei Feudi di Salerno, Carmine Nunziata che opera ai forni di Metamorsi a Nola, Salvatore Pelorosso in forza a Di Matteo Le Gourmet a Napoli, Carmine Paduano pizzaiolo residente da Antonio&Antonio a Napoli e Simone Esposito della Pizzeria Napoli a Napoli. I vincitori parteciperanno alla fase finale di Emergente Pizza Chef d'Italia 2018, il prossimo 29 e 30 ottobre a Roma alle Officine Farneto all'interno dell'evento "Il Festival della Gastronomia": stanchi ma felici, al termine della combattutissima finale, si sono dichiarati emozionati non solo per la vittoria ma anche per aver partecipato a un evento benefico il cui ricavato è stato devoluto in favore della ricerca sulle malattie cardiologiche dei bambini.

LAURA CAICO

UN NUOVO GUSTO DI GELATO

Come combattere il caldo? A Napoli arriva "Tropical vibes"

In occasione del mese del gelato, "Fantasia Gelati" presenta "Tropical vibes: vibrazioni esotiche", succosa frutta e tutti i colori dei tropici in un sorprendente cono che riempirà di allegria l'estate 2018 e che è in lizza per divettare il gelato più instagrammato della stagione. Assaggiare i tropici, è questa la proposta estiva di Fantasia Gelati, maestri gelatieri da 20 anni a Napoli, una sfida a scoprire i tantissimi gusti esotici realizzati dai maestri gelatieri del famoso brand di gelato artigianale campano. Mango, papaya, ananas, passion fruit sono solo alcuni dei freschi gusti che ti aspettano per trasportarti sull'atollo del gusto, un viaggio sensoriale dal sapore caraibico. Grazie all'uso di frutta fresca di stagione e alla selezione dei migliori ingredienti, il tropical vibes è un'esperienza di gusto non solo bella da fotografare ma soprattutto nutriente, buona e salutare. Molteplici infatti sono i benefici del gelato alla frutta: dalle proprietà antiossidanti a quelle sazianti, grazie al basso indice glicemico, il gelato alla frutta mette d'accordo tutti, sia i super golosi sia gli amanti del fitness, che vogliono integrare la propria dieta con vitamine, proteine, calcio e enzimi in grado di sconfiggere i dannosi radicali liberi. I gusti, i colori e la golosa fragranza dei gelati tropical vibes di "Fantasia Gelati" sono l'antidoto giusto per le lunghe e calde giornate estive. Terminare il lavoro, rinfrescarsi dopo un work out o fare un break con gli amici con un cono o una coppetta al gusto kiwi e banana con scaglie di cocco, diventerà un'esperienza multisensoriale a cui sarà difficile rinunciare. Più rinfrescanti di una limonata, più allegri di una foglia d'insalata e più appetitosi di una centrifuga, i gelati tropical vibes sono anche un sano sostituto per pranzi estivi ricchi di gusto e colore. Diciotto sono i gusti che aspettano la clientela nei sei store di "Fantasia Gelati" per essere combinati secondo la personale idea d'estate.

