



Lorenzo Sacchi, lo chef Michelin tra le stelle della Formula 1

Il giovane monzese racconta la sua esperienza adrenalinica al termine del Gran Premio d'Italia dove ha firmato il menù ufficiale della "Sala del Governo"

Quando devi servire **500 pasti in non più di 90 minuti** rischi di ritrovarti catapultato in una sorta di (infernale) catena di montaggio come quella interpretata dall'immortale personaggio di Charlot nel geniale film *Tempi Moderni*. Invece qui, nella realtà, ci troviamo veramente in un regno che ha eletto la velocità a valore supremo, vale a dire il **Gran Premio di Formula 1**. E il nostro Charlie Chaplin altri non è che un giovane quanto affermato chef stellato, **Lorenzo Sacchi**, monzese doc che all'indomani (cioè il novembre scorso) dell'incoronazione del suo ristorante – il [Circolino di Monza](#) – nel firmamento Michelin è stato chiamato a firmare il menù ufficiale della "Sala del Governo", lounge Istituzionale dell'Autodromo Nazionale. E che proprio al termine del **Gran Premio d'Italia 2025**, che si è concluso giusto questa domenica a **Monza**, abbiamo raggiunto per farci raccontare la sua esperienza.



Lo staff del ristorante Il Circolino al Gran Premio di Monza (Foto © Il Circolino).

«Siamo distrutti, con tanta stanchezza in corpo – dice **Lorenzo** – ma siamo davvero soddisfatti. L'esperienza per noi è cominciata ben prima di questo week-end, due mesi fa. Quando siamo stati contattati e da lì sono cominciate le trattative, l'organizzazione, la messa in pratica. I tre giorni finali sono stati solo la punta dell'iceberg.

Quanti pasti avete preparato?

«Abbiamo superato i 1000 coperti nell'arco dell'evento. Le nostre giornate superavano le 12 ore di lavoro, suddivise tra preparazione, servizio e coordinamento. Cinque persone dello staff del Circolino sono state impegnate insieme ai colleghi del catering Lanzaerotti che ci ha supportato».

Qual è stata la principale difficoltà nel cucinare a bordo pista?

«La sfida è stata quella di **lavorare in velocità su numeri molto ampi**, operando in una cucina allestita per l'occasione e non professionale. Questo ha richiesto grande capacità di adattamento, coordinazione e organizzazione».

Che tipo di piatti avete servito?

«Ci siamo impegnati a portare la stessa qualità del ristorante – che beninteso non ha mai chiuso – anche in un contesto di catering, mantenendo intatta la qualità. Il **Risotto al Grana Padano Riserva, aglio nero, cardamomo e salsa al vino rosso** è infatti un piatto protagonista del nostro

ristorante gastronomico, che prevede diversi passaggi e grande attenzione per arrivare a tavola nella sua forma migliore e che pure abbiamo voluto servire proprio qui nel giorno della gara. Tra gli altri piatti abbiamo preparato dei **Tortelli di spigola e lattuga di mare, salsa iodata allo chardonnay vongole e pomodoro** e come portata principale un **Merluzzo carbonaro gratinato al wasabi, avocado, con consommé tiepido di prosciutto crudo**».



Croquetas di Jamon Iberico (Foto © Il Circolino).

Quali sono stati i vostri ospiti più importanti?

«Abbiamo avuto l'onore di servire il **ministro Matteo Salvini**, il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana, il prefetto di Milano e tutti i vertici di ACI».

Che cosa ti porti a casa da questa esperienza?

«Sono rimasto molto affascinato dall'organizzazione non solo della nostra sala, ma di tutto il paddock vedendo tantissime persone che lavorano per la buona riuscita di un evento importante. Io, poi, che sono appassionato di logistica e credo moltissimo nel lavoro di squadra ne sono rimasto impressionato e credo di aver imparato tantissimo. Devo poi un grande grazie ai miei due bracci destri, **Maria Sainz e Juan José Sanz**, insieme ai fratelli **Davide e Diego Taiano di Lanza**».

Data di creazione

12/09/2025

Autore

giovanni-caldara