

# Una storia di ristorazione macchiata dal passato

In testata pesce spada a bassa temperatura, 62 gradi, con castagna caramellata al Gran Marnier, passata di cannellini e zeste (buccia) di arancia caramellata. Chef Guglielmo Paolucci.

Davide Lacerenza, patron del Ristorante La Malmaison di Milano. L'ho conosciuto durante una recente manifestazione sullo street food. Cosa mi ha colpito di lui? Il modo in cui raccontava le sue materie prime, in particolare dando consigli e approfondimenti su crostacei e molluschi che, attirando particolarmente l'attenzione del pubblico, hanno dato vita ad uno degli interventi più riusciti della giornata.

E' per questo che ho voluto conoscerlo meglio accettando l'invito a cena nel suo ristorante. Ma non sapevo tutto, sì, non sapevo di precedenti legati alla sua vita privata che ahimè condizionano la sua storia di ristoratore.

Ieri sera, persone che mi conoscono e che tengono a me, sapendo come la penso sui protagonisti dell'enogastronomia, si sono preoccupati scrivendomi in privato. Io ero lì solo per conoscere meglio una persona e i piatti del suo bravo e giovane cuoco, Guglielmo Paolucci. Punto.



### Cruditè di pesce

Un uomo di origini pugliesi che ha vissuto in una Milano difficile, che ha lasciato a quindici anni la scuola per lavorare nei mercati di frutta e verdura, alzandosi alle tre di notte, nel gelo d'inverno e sotto il sole d'estate. Poi, di notte, un lavoro in discoteca per coprire le spese.

*“Cinzia, non dimenticherò mai da dove sono arrivato, i ricordi mi danno sempre la gioia di sorridere. Sono nato in un quartiere storico alla periferia di Milano, il Giambellino, nel 1965. Li ho vissuto gli anni peggiori. Più della metà dei miei amici e compagni di scuola sono morti per droga, mentre altri sono finiti in galera. Ora che ho qualcosa di mio che veramente mi dà soddisfazione, svolgo il mio lavoro con amore e passione, questo è quanto.”*

Di certo gli ho dato dei consigli. Ci sono molti cambiamenti da fare nel suo locale. Come ho detto a Davide ieri sera, a volte per cambiare bisogna dare una vera svolta alla propria vita, facendo scelte difficili e voltando pagina sul serio. Capitolo chiuso.

Vi lascerò solo le immagini che mi hanno colpito il giorno in

cui l'ho conosciuto.