

VareseNews

Addio alla Locanda Locatelli, parla Davide Aviano: “E’ stata un’esperienza indimenticabile”

Pubblicato: Venerdì 3 Gennaio 2025



La notizia della chiusura della celebre **Locanda Locatelli a Londra** è arrivata, per più di un motivo, fino al varesotto.

Non solo perchè **Giorgio Locatelli**, lo chef stellato che guida il notissimo ristorante, è di Corgeno, frazione di Vergiate, ma anche perchè, **ne avevamo già parlato anni fa, un altro varesino ha varcato la soglia di quella cucina:** si tratta di **Davide Aviano**, chef varesino già finalista nel 2018 di Masterchef 7, primo tra i varesini partecipanti, che ha vissuto in prima persona un periodo breve ma non dimenticato nella cucina stellata guidata da Giorgio Locatelli. «Ci sono stato solo un paio di mesi, volevo capire come la cucina italiana veniva servita all'estero, per un progetto che allora mi interessava sviluppare – spiega Aviano – E ho un ricordo bellissimo della cucina: si lavorava tanto, ma si lavorava benissimo e l'ambiente era molto bello».

Alla Locanda Locatelli Aviano ci è arrivato proprio grazie a Masterchef: «Quando ho partecipato io a Masterchef Giorgio Locatelli non era ancora giudice come ora: **era stato invitato come ospite in una puntata, noi dovevamo replicare un suo piatto**, la sua sogliola arrosto con macedonia di verdure, e io avevo fatto la versione migliore – ricorda – Dopo la trasmissione, approfittando del fatto di essere un “conterraneo”, l'ho contattato perché volevo fare esperienza all'estero in un ambiente anglofono. Lui mi ha dato fiducia e così poco dopo, a maggio 2018, ho iniziato a lavorare nella sua cucina».



Un'esperienza speciale, che ovviamente non si dimentica: «Mi sono trovato benissimo – ammette infatti – **Il locale e lo chef sono conosciutissimi a Londra**, lui è un volto televisivo anche in Inghilterra: la sua clientela era molto importante. Il locale per essere uno stellato era molto grande: aveva una novantina di coperti, ed era all'interno di un hotel. Ricordo che **lui era molto presente al ristorante**, e aveva due sous chef molto in gamba, un team quasi tutto italiano e un maitre pazzesco, anche lui italiano, il migliore che abbia mai visto lavorare»

Nel ristorante lavoravano tra le 10 e le 15 persone solo in cucina: «**Le ricette erano tutte italiane, e prodotte da loro: a partire dal pane**, realizzato da un panettiere interno. Facevamo tutto noi: grissini focacce, sfincioni, rosette. Naturalmente poi si faceva la pasta fresca. Ricordo che il menu allora era molto improntato alla cucina siciliana, **tiravamo con il filo di ferro la bussata trapanese**, facevamo ravioli. Anche la pasticceria era espressa e **ogni giorno preparavano un dolce diverso**: quella cucina era una vera macchina da guerra». Gli ingredienti erano o di eccellenza o a chilometro zero: «Il pesce arrivava da Dover, ma l'olio arrivava direttamente dalla Sicilia, il vino o i tartufi dall'Italia».

Un altro grande plus era l'attenzione al personale: «**Lui era molto presente in cucina, e non lesinava consigli**: ne ho ricevuti e conservati parecchi anch'io. E poi, **due giorni alla settimana il personale pranzava insieme**, cosa non usuale negli altri ristoranti: una volta un pranzo a base di pizza e uno a base di hamburger e patatine, per stare in compagnia».

In quei due mesi di stage, Aviano ha avuto l'occasione anche di accompagnare lo chef Locatelli a uno dei suoi eventi: «Ricordo una cena-dimostrazione per food blogger inglesi. Giorgio mi ha scelto per accompagnarlo, **preparò loro una calamarata con rana pescatrice, cedro candito e limone. Era un piatto devastante, buonissimo**, che poi tornando a casa ho rifatto più volte agli amici».

Un'esperienza che ha illuminato la sua vita professionale successiva: Davide Aviano, dopo Masterchef e lo stage, ha avuto un ristorante nelle Langhe e uno in Varese centro, e ora è consulente e chef a domicilio tra Italia e Svizzera. Senza dimenticare gli insegnamenti ricevuti nel ristorante di chef Locatelli.

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it