

IL PERSONAGGIO

L'AVVENTURA AI FORNELLI

CORAGGIO E SPIRITO IMPRENDITORIALE:
APRE IN VIALE GIAN GALEAZZO UN LOCALE
DI CUCINA TRADIZIONALE RIVISITATA

*Il ristoratore Riccardo Danesi
vende le sue attività all'estero
«Mi mancava troppo
la mia amata città...»*

«Io, in Francia per 22 anni: ho raggiunto la stella Michelin ma torno nella mia Milano»

di **SIMONA BALLATORE**

— MILANO —

TORNA A MILANO dopo 22 anni di lavoro in Francia e una stella Michelin e riparte dal «Dersett». Diciassette, in dialetto, come il numero civico di viale Gian Galeazzo dove ha scelto insieme ai tre amici di tutta una vita di aprire il suo nuovo locale. «Mi mancava troppo la mia città», confessa Riccardo Danesi, titolare del Dersett che aprirà i battenti giovedì.

Dura lasciare la Francia, dopo i risultati raggiunti?

«In Francia è stata una vera avventura. Ero agente immobiliare, sono partito nel 1995 perché si era presentata l'opportunità di aprire un albergo ristorante in una 'masia' dell'Ottocento e gastronomia e ristorazione sono le mie passioni, da sempre. Ho aperto il primo, ne ho aperti altri due, tutti nella zona dei Pirenei Orientali, nel Golfo del Leone».

Quando c'è stata la svolta?

«Nel 1998 è arrivata a pranzo da me la curatrice di una delle principali guide turistiche, Pauline Didier, del Bottin Gourmand. A fine pasto le ho chiesto come avesse mangiato e mi ha risposto: "Ho mangiato". Insomma, mi ha fatto capire che il posto meritava di più e mi sono messo al lavoro, alla ricerca di uno chef giovane. Nel 2001 il nostro ristorante ha otte-

nuto una stella Michelin, siamo stati segnalati nelle mille tavole migliori di Francia. Penso di essere il solo agente immobiliare ad avere conquistato una stella senza avere assunto uno chef già stellato. È stata una bella esperienza».

Perché ha deciso di tornare?

«Perché sono cresciuto qui, fra via De Angeli, Amendola, Marghera. Perché avevo voglia di aprire un'attività dove sono nato, di rimettermi in gioco in Italia. Perché qui ci sono i miei amici. Perché mio figlio Alessandro adesso ha 16 anni ed è abbastanza grande

per decidere se partire o restare. Ho sempre lavorato per una cucina senza confini, ma Milano mancava, sentivo il richiamo e tutti mi chiedevano sempre: quand'è che torni? E poi è una città in piena espansione, è il momento giusto per farlo. Ho aperto altri due locali in Francia in questi anni, un bistrot chic e uno più turistico, ma voilà, ho deciso di vendere tutto ed eccomi qui. Il locale è stato creato da quattro soci, tutti amici da 30 anni. Insomma, per dirlo in una canzone, eravamo quattro amici... al ristorante».



INAUGURAZIONE Il ristorante "Dersett", diciassette in dialetto meneghino, si trova al civico 17 di viale Gian Galeazzo. Giovedì apre i battenti con l'obiettivo di offrire nuovi sapori ai clienti



**Una storia
di successo**

Gastronomia e cucina sono le mie passioni. Nel 1995 ho lasciato un lavoro sicuro per seguire il mio sogno

La svolta nel 2001 quando il nostro locale ha ottenuto una stella ed è stato segnalato tra i primi mille di Francia

Ho deciso di tornare perché sono cresciuto qui e voglio mettermi in gioco. Milano adesso è una città in piena espansione

Ci saranno piatti tipici con una chiave moderna. Proponiamo un'insalata di trippa alla milanese e anche l'ossobuco

Quale sarà la 'carta' milanese?

«Comfort food, come dice il mio amico chef Luca Ferrara: io adoro la sua cucina. È una cucina dei ricordi, vicina alle persone, che crea una sensazione di benessere riassaporandoli. Ci saranno piatti che sono tradizionali, legati al piatto della domenica della mamma e della nonna, sempre nel rispetto dei prodotti e delle stagioni, ma reinterpretati, in una chiave molto moderna, che non segue le mode ma unisce le persone senza la divisione fra antipasti, primi e secondi».

La scelta della location?

«Quando sono arrivato qui per trovare ispirazione mi sono messo alla ricerca di un locale. Avevo le idee ben precise, doveva essere della dimensione giusta, una cinquantina di posti, in una zona frequentata ma senza essere nella movida. Ecco: viale Gian Galeazzo, a 200 metri da Porta Ticinese. Vicino ai Navigli ma non troppo».

Qualche piatto forte meneghino?

«Non mancheranno. Ci sarà un'insalata di trippa alla milanese, come pure il tipico ossobuco. Proponiamo anche piatti di tutta l'Italia. Ci saranno il polpo alla Luciana, il baccalà alla veneta, il tonno di coniglio dell'arte povera piemontese. Sarà un tour nei ricordi. Milano è internazionale: a ciascuno il suo 'comfort food', come dice Jamie Oliver».