

Milano, il ventenne Dario Brillo

# L'ex studente ribelle ora parla da chef: è il mio riscatto

Dietro la cattedra per parlare ai ragazzi: «La gavetta? C'è sempre»

MILANO

**Dai problemi** di comportamento che gli hanno sbarrato la strada per l'alberghiero Porta («ero una testa calda alle medie» ammette) alla carriera di promettente chef. Così si è riscattato Dario Brillo, 20 anni, di Milano. Dopo l'adolescenza difficile, il giovane ha continuato a inseguire il suo sogno scegliendo l'ente di formazione professionale **Galdus**. Qui, dopo quattro anni



Dario Brillo  
20 anni  
ai fornelli  
«La cucina  
- dice -  
è la mia casa  
Mi fa crescere»

di studi ed esperienze di stage in ristoranti stellati e non, è tornato ieri. Stavolta non tra i banchi ma dietro la cattedra, nella giornata «Vale la pena!», alla quinta edizione. Brillo ha continuato a studiare prima all'Artusi in Piemonte, poi alla scuola in-

ternazionale di cucina italiana Alma di Gualtiero Marchesi. **Esperienze** che l'hanno cambiato: «La cucina è la mia casa, ci passo intere giornate. Qui riesco a essere me stesso mettendomi in gioco. Stare in cucina ti fa crescere. È il mio riscatto»,

scandisce. Dopo essere riuscito ad andare a vivere da solo, lavora al Visionaire, brand di arredamento di lusso che il 6 giugno, all'inaugurazione dello showroom in piazza Cavour, aprirà una cucina «molto vegetale e concentrata sul pesce crudo. Ci lavorerò con gli chef Filippo Gozzoli e Luca La Peccerella». Ieri ai ragazzi ha raccontato la fatica di ripartire dopo gli sbagli, «la passione e l'amore per il mestiere». E i pochi giovani disponibili a lavorare nei ristoranti? «La gavetta c'è sempre. Io ho fatto tanta gavetta e devo ancora farne. Sono solo un ragazzo di 20 anni che vuole scottarsi con le padelle», sorride.

**Federico Dedori**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

