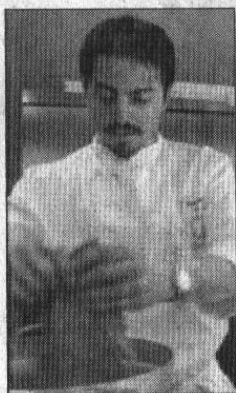


IL PERSONAGGIO

Un legnanese alla "Prova del cuoco"



Claudio Colombo

(c.mas.) - Non occorre essere appassionati di cucina: a chi possiede un po' di spirito campanilistico verrà infatti automatico sintonizzarsi venerdì a mezzogiorno su Rai Uno e fare il tifo per Claudio Colombo, il giovane legnanese che sarà ospite di Antonella Clerici alla "Prova del Cuoco", trasmissione che incolla al teleschermo massaie e cultori della cucina. Per Claudio quella di venerdì non sarà la prima esperienza televisiva: il ventottenne infatti ha già partecipato 5 volte alla trasmissione della Clerici, trionfando con un menu composto da zuppa di funghi con caciocavallo, cannellone di trota con bietole e dessert di mezzelune di pasta-frolla con crema pasticcera e battuto di kiwi.

Non si sa cosa sarà richiesto questa volta ai concorrenti: benché giovane, Claudio ai fornelli si destreggia comunque egregiamente sin dall'età di sette anni: «Beh, non proprio - si schermisce lui - Diciamo che all'epoca preparavo improbabili frittate, che mia madre gustava come se fossero una prelibatezza. E la domenica, quando ero a casa da scuola, passavo il tempo in cucina, a sfornare biscotti al cioccolato». La passione

per la cucina ha radici profonde, dunque, in Claudio, che ha studiato alla scuola alberghiera di Busto Arsizio, impraticandosi nel fine settimana in un ristorante vicino a casa. Fresco di diploma, la sua passione lo ha portato lontano da Legnano, alla scoperta della prelibata cucina piemontese e, da qui, in Emilia Romagna, in Liguria, in Veneto e in Trentino. Tornato a Legnano, ha lavorato in diversi locali dove ha avuto modo non solo di mettere a frutto l'esperienza acquisita, ma anche di "rubare" agli chef i segreti. Significativa, in tal senso, la collaborazione con Vincenzo Marconi. La sua prima vera esperienza come chef risale a sette anni fa, nel ristorante dove aveva cominciato a muovere i primi passi e dov'è rimasto per due anni, prima di lasciare l'Italia per andare in Giappone. Qui ha tenuto a battesimo il ristorante "La Terrazza" di Yokohama, di cui ha impostato l'immagine e la gestione. Ma l'esperienza più importante è senza dubbio quella maturata al "Q.B", la scuola di cucina di Claudio Sailer dove ha incontrato Rico (Riccardo Guarnieri), con il quale sette mesi fa ha aperto un ristorante a Milano.