

VareseNews

È di un varesino il ristorante italiano che fa impazzire Londra

Pubblicato: Venerdì 13 Agosto 2004

Era partito per Londra a 19 anni con 400 sterline in tasca. Dopo una lunga gavetta, oggi è il titolare del più pregiato ristorante italiano di Londra. I suoi piatti sono stati apprezzati e resi famosi da Lady Diana e in seguito hanno mangiato alla sua tavola personaggi del calibro di Tony Blair, Woody Allen Madonna e Putin. Si chiama Giorgio Locatelli ed è originario di Corgeno, oggi ha 41 anni e il suo ristorante si chiama Locanda Locatelli.

Il primo ristorante dove ha lavorato si chiamava Olivo. «NON avevamo i soldi nemmeno per le tovaglie, ma sul mangiare non siamo mai andati al risparmio – racconta Giorgio – e così abbiamo inventato la moda del mangiare senza tovaglie. Fu un successo».

Grazie al suo ristorante è diventato anche una star della televisione con un programma dal nome "Tony and Giorgio". Tony è un altro personaggio del mondo culinario londinese. «Insieme davamo i consigli su come comprare del buon mangiare evitando i supermercati – racconta Giorgio -. Alla grossa distribuzione non piaceva molto, ma la filosofia era semplice: quello che mangi oggi è quello che sarai domani». Oggi quel programma è anche diventato un libro.

La sua carriera è iniziata al prestigioso Savoy di Londra. «Mi sono presentato dopo il volo e ho compilato la domanda, le richieste erano molte e non era facile essere assunto. Mi hanno chiamato dopo due mesi».

Da lì è iniziata la sua scalata al successo, fino ad arrivare all'apertura della Locanda, oggi conosciuta in tutta Londra e non solo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it