

Domenico Nico Nicolini è un avenzino D.O.C.! Numero uno nella sfera della cucina di qualità , apprese i primi rudimenti dell'arte culinaria tra le pareti domestiche, aiutando la madre nella preparazione del pranzo o della cena.



L'astro che lo spingeva a migliorare quando un primo, quando un dolce, lo invitò a frequentare scuole specifiche. Eccolo, infatti, tra i banchi dell'Istituto G. Minuto di Marina di Massa, scuola alberghiera frequentata da studenti provenienti da tutta la Toscana. Da lì, il passo che lo portò a contatto con i più grandi chef nazionali fu breve. Iniziò a collaborare con Paracucchi quando aveva appena 15 anni, e allora, l'attuale Locanda dell'Angelo, rientrava tra i primi dieci ristoranti italiani riportati dalle guide specializzate. Successivamente, entrò nelle fila dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi, dove venne investito della mansione di chef capopartita. Ma le soddisfazioni non erano finite. Di lì a poco, venne nominato chef di consulenza per la notissima Bussola di Focette, per poi tornare all'istituto alberghiero G. Minuto, non più tra i banchi di scuola, ma in veste di Chef di cucina. Durante quest'ascesa fu presente anche a molti avvenimenti: coordinato dal presidente degli chef Paolo Caldana, partecipò al summit veneziano che vedeva presenti i sette Paesi più industrializzati del mondo; inaugurò i Mondiali italiani nel 1990, a Milano; e, recentemente, curò il raduno Ferrari presso le nostre cave, oltre a quello delle Harley Davidson, da poco conclusosi presso il centro Carrarafiere. Chiediamo a Domenico di dirci qualcosa relativamente al tempo libero. Ne ho pochissimo risponde: ma quel poco che ho lo investo sulla mia famiglia e sulle donne! . Hai qualche passione sportiva? Sono tifoso (anche se non un Ultrà ) della Juve, oltre che della Carrarese dove ho militato nelle giovanili; molti i bei ricordi che mi legano al calcio, tra cui l'amicizia con un altro avenzino, Emiliano Mosti, idolo della curva nord nel derby vinto contro lo Spezia parecchi anni fa! Qualche sogno nel cassetto? Trovare una ragazza che mi sopporti e avere un'esperienza televisiva; la prima cosa è quella importante, la seconda, solo un capriccio. Quali ritieni essere i migliori ristoranti della zona? Non vorrei fare pubblicità , e risponderò secondo miei personali giudizi: credo che il migliore sia La Magnolia di Forte dei Marmi, dove fa consulenza il mio maestro ed amico Rolando Paganini. Per restare, però, più vicini, trovo che ci sia un ottimo rapporto qualità prezzo alla Petite Cousine di Carrara . Conclude, Domenico, con un ringraziamento ai tre professionisti che maggiormente lo hanno aiutato nella sua formazione: i già citati Paganini e

Caldana, oltre a Remo Maffei. di **David De Filippi**