

MalpensaNews

Chef De Girolamo, da cuoco a domicilio alla “secret room” a Gallarate

Roberto Morandi · Thursday, January 16th, 2025

Sul muro brilla la scritta al neon Piattidautore: è il brand con cui si è fatto conoscere **Dario De Girolamo, chef gallaratese** che si è fatto un nome come chef a domicilio e che ora apre anche la sua “secret room” in centro a Gallarate.

Uno spazio ibrido, che non è un ristorante, ma assomiglia a una cucina di casa, con i fornelli e il piano di lavoro a vista dei pochi tavolini.

La storia di De Girolamo è interessante, non lineare: 37 anni, appassionato di cucina fin da bambino (sulle orme di nonna Carmela), **ha frequentato il prestigioso Alberghiero di Stresa** ma non ha concluso gli studi. **«L’ho abbandonato per andare a lavorare. E poi ho smesso di cucinare, per anni.** Poi nel 2012 ho conosciuto Valentina: è venuta a cena a casa mia, si è riaccessa qualcosa».

Così nel 2018 la passione si riaffaccia in forma di lavoro: **«Una amica mi ha invitato a cucinare per dei clienti in un bed&breakfast** a Taino. Non lo avevo mai fatto e ho scoperto quanto era bello e stimolante».

L’esperienza gli ha insegnato a tenere insieme la cucina vera e propria e l’attenzione per il cliente, fatta a volte anche di location inattese e richieste particolari. Come quella volta che ha risalito una scalinata di centocinquanta gradini nel villaggio di Manarola, nelle Cinque Terre, per portare a mano la cucina e l’allestimento della tavola per un matrimonio di una famiglia australiana.

Prima l’impegno da chef conviveva con un altro lavoro, poi si è dedicato alla cucina a tempo pieno: «Prima avevo pochissimo tempo per la ricerca, la conoscenza delle materie prime. Ora che vivo solo di questo ho tempi più dedicati».



La sua cucina, creativa ed elegante, affonda però le radici nella tradizione che viene – si diceva – dalla storia di famiglia: **«I sapori da cui partito sono quelli della cucina siciliana: mio nonno era modicano. Poi ho imparato i sapori da mia nonna Carmela».**

Se antipasti e primi sono le portate che gli danno più soddisfazione, **ora «il piatto forte è il polpo premiato dalla Cucina Italiana».** Un polpo cotto a bassa temperatura, con quenelle di patate alla paprika, maionesi al lime, prezzemolo sferificato e tuille al nero di seppia.



Dopo l'esperienza da chef a domicilio, ora apre anche **la sua Secret room: è in centro a Gallarate, appartato si entra da un vicolo laterale di via Trombini.**

Uno spazio animato in occasioni di eventi: «Ho fatto la prima cena a novembre 2024» racconta De Girolamo. «**Fare impresa innovativa è difficile**, ho dovuto modificare il progetto originale, acquisire due nuovi codici Ateco», per descrivere uno spazio che non è un ristorante, ma che fa ristorazione.

Si può venire per una serata a tema o per un momento privato. Uno spazio che sa essere anche informale: «Una sera avevo qui un gruppo di venti ragazzi per una cena: dopo aver mangiato si sono messi a ballare e cantare. È lo spirito che mi piace per questo locale».

This entry was posted on Thursday, January 16th, 2025 at 4:45 pm and is filed under [News](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.