Reinventarsi una vita a quarant'anni, da parrucchiere a chef, lui si chiama Dino, la sua Trattoria "La Colonna"

Qualche sera fa ho cenato in una trattoria a Milano, "**La Colonna**". Non ha un sito, anzi, l'unico sito che ha è quello reale. La cosa mi ha incuriosito. Siamo talmente abituati a viaggiare on line che a volte trascuriamo le cose concrete e tangibili… ma per fortuna, non sempre.

La cena curata da **Dino,** Chef de La Colonna, è stata organizzata da **Francesca Lovatelli Caetani**, Direttore Editoriale di WebSpotMagazine, e da **Ivana Villa** di web-spot.it. Hanno partecipato oltre a me, un gruppo di giornalisti e blogger. **Monica Papagna** di un biscottoalgiorno.com, **Sara Milletti** di l-appetito-vien-leggendo.com, **Amelia Affronti** freelance fashion designer, e un ospite a sorpresa con cui ho amabilmente discusso durante la serata, il giornalista **Alessandro Aleotti**, Presidente del Brera Calcio.

Appena arrivata, come è mia abitudine fare per conoscere l'ambiente in cui lavorano le persone che incontro, ho curiosato un pochino per il locale. Le atmosfere un po' retrò a memoria del passato hanno attirato subito la mia attenzione.

Un vecchio megafono, un quadro con una dedica di Renato Rascel a ricordo di una cena li, e un angolo con una parete scritta a penna dai frequentatori della briscola del locale, mi hanno fatto sorridere. Poi, una volta chiamata all'ordine, ho raggiunto il gruppo.

Scesa al piano inferiore mi sono trovata davanti alla bella mise en place predisposta da Amelia Affronti, esperta di bon ton e docente di corsi dedicati all'allestimento della tavola. Un saluto, due chiacchiere, e poi a tavola. Mi era venuta decisamente fame.

Un particolare interessante riscontrabile leggendo il menù de La Colonna, è che la proposta dei piatti è già legata ad un vino, sia come costo, che per l'abbinamento.

Dopo la cena, appena ha potuto, ho fatto sedere a fianco a me Dino, lo chef. Si era guadagnato da subito la mia simpatia, visto che al mio arrivo offrendomi un calice di vino, uno spumante, non aveva usato un termine ben noto per definire i vini mossi che proprio non sopporto.

Dino da ragazzo, nonostante la madre avesse una trattoria, si è diretto verso tutt'altro settore. Dopo aver interrotto gli studi all'ITIS, ha esercitato per molto tempo la professione di parrucchiere per signora.

Circa dieci anni fa la svolta con la decisione di diventare cuoco. Di giorno vendeva surgelati, e di sera imparava a cucinare lavorando a fianco ad uno chef. Poi, con l'acquisizione del locale che a tutt'oggi gestisce, il compimento di un sogno. Mai pensare che è tardi per cambiare vita…

Trattoria La Colonna in
Via S. Maria alla Porta, 10 – Milano