



Primo Piano - Capodanno cinese, Paolo Dodaro, conquista Shanghai.

Roma - 26 gen 2023 (Prima Pagina News) Nel cuore più antico di Shanghai c'è oggi un angolo di paradiso tutto italiano. E' un ristorante interamente dedicato alla cucina mediterranea e a gestirlo è un ex ragazzo di Calabria, Paolo Dodaro(a sinistra nella foto), che oggi in Cina viene indicato come uno degli chef italiani più famosi e ammirati dello Stato.

Basta dare uno sguardo al menù generale per capire che qui la cultura cinese è davvero molto lontana da tutto e da tutti: "Piatti di mare di ogni genere, qui il pesce come in Italia non manca mai, soprattutto torri di crostacei di alta qualità , antipasti di mare di tutti i tipi, paste italiane gourmet, carni di grosso taglio alla griglia, come la tomahawk di 2,5 kg , pesce con crosta di sale con diverse tonalità, specialità innovative, gusto di tendenza , e dolci della migliore tradizione meridionale italiana.E' un menù- dice Paolo Dodaro- creato personalmente da me e rigorosamente verificato provato e riprovato mille volte diverse.Anche il nuovo designer del locale, di colori accesi e vivaci che rappresentano tutte le nostre terre del Sud, attrae i cinesi più di quanto io stesso e i miei designer potessimo inizialmente immaginare. Ci sono voluti 18 mesi di lucidatura, abbiamo speso un sacco di soldi , abbiamo invitato artisti famosi a darci le loro idee e il loro contributo, e alla fine abbiamo realizzato uno spazio bellissimo, con elementi della costa mediterranea, dalla spiaggia all'oceano, e tutto questo trasmette a chi viene a trovarci l'atmosfera informale e rilassante dello spazio marino. A volte se mi distraigo per un attimo mi pare di essere tornato davanti al mare di Roccelletta di Borgia e di Catanzaro Lido. Mi creda, un successo senza pari, questa è la verità. Torni a trovarci quando vuole, non ci dica neanche che sta venendo, venga all'improvviso e vedrà da solo tutto questo". Della sua infanzia a Catanzaro, Paolo Dodaro ha un ricordo molto speciale, che è quello dei suoi amici più cari lasciati in Italia, ma oggi il racconto prediletto lo dedica ai suoi tanti amici internazionali, soprattutto Asiatici, cinesi e giapponesi, che ha incontrato lungo la sua strada della sua vita, ma anche perché ormai anche lui si considera uno di loro. Quasi un preludio di quello che sarebbe stato il futuro di Paolo, che oggi in Cina viene considerato uno Star Chef tra i più sofisticati e più bravi dello Stato, e che in cucina fa miracoli,raccontati imitati e ripresi poi dai più influenti e autorevoli giornali cinesi. -Paolo, cosa intende per Cucina mediterranea? Intendo cucina italiana prima di tutto, il Made in Italy rigorosamente prima di tutto. Ma anche la cucina francese, che qui in Cina è molto apprezzata, e poi cucina spagnola, e cucina greca. Mi creda è un trionfo assoluto di sapori e di odori, di pietanze e di alimenti che qui in Cina sono considerati quasi sacri. -Un successo da dividere con chi altri Paolo? Con un grande amico del cuore, Martin Dong, che ha lavorato in BMW China, come Senior Expert Consultant-Sales and Marketing , e che mi ha dato tanti consigli importanti e utili per la mia vita. E il mio socio, primo proprietario Shanghaiense, Akawn, un visionario come me, un imprenditore di grandissimo talento e successo qui in Cina, insieme all'altro mio socio Taiwanese, Adam Qiu, anche lui conosciuto a Shanghai come il numero uno, “



Gentleman nightclub life” .E poi la splendida socia taiwanese, Ellie Wu. E infine, abbia pazienza per favore, i miei due assistenti, sono la mia ombra e forse anche la copia del mio talento, Ricky Chou e Roy RD Liu. A loro devo moltissimo. -Quanto posti a tavola Paolo ogni giorno? Almeno duecento coperti, e da quello che ci dicono i nostri esperti di marketing avremo difficoltà a trovare dei posti liberi, almeno nelle prime serate della nostra avventura. Abbiamo già prenotazioni da ogni parte dello Stato, la gente ha capito che qui da noi non solo si mangia italiano, o mediterraneo, ma qui da noi si respira anche la brezza del mare e si può toccare con mano, grazie alle nostre gigantografie, la magia delle nostre coste e della nostra terra. -Come racconterebbe questo suo spazio alla radio italiana, che l'intervista ormai puntualmente come famosissimo chef stellato italiano in Cina? Il mio locale è una combinazione di cinque concetti diversi. Si parte da "reef concept®" che è un caffè all'aperto collegato alla strada storica di 758 julu road. Questo è anche l'inizio del nostro spazio interamente ispirato alla modellazione del mondo sottomarino. Poi quando i nostri clienti emergono dal "reef concept®", entrano in "square®". la zona pranzo che è collegata all'enorme terrazza "sands®", che a sua volta collega l'interno con l'esterno. Queste aree ti conducono nella tranquillità della costa mediterranea, con un menù unico nel suo genere curato in modo creativo da Paolo Dodaro. Che ne pensi? Va bene come descrizione?” -A quando l'inaugurazione? La prima settimana di febbraio. -Sarà immagino una grande festa? Il più bel gala Vip che Shanghai abbia mai visto. -A chi dedica Paolo questo nuovo traguardo? Alla mia terra, prima di tutto l'Italia, poi la costa calabrese dove sono nato e cresciuto e dove mio padre guidava il camion del soccorso stradale. Che vita grama. E' per evitare di fare il suo stesso lavoro che sono partito, prima in Germania, a Berlino, in Russia, in America, poi qui in Cina, e qui ho finalmente ritrovato me stesso. E poi datemi l'occasione di fare gli auguri ai miei amici cinesi, qui festeggiamo in queste ore il Capodanno cinese, e per noi è una grande festa comune. Ma è anche la festa più importante di questo popolo a cui non finirò mai di dire grazie. -Allora Buon Capodanno a lei Paolo e alla sua famiglia. Grazie, davvero grazie.

di Pino Nano Giovedì 26 Gennaio 2023