

AL

Arte di Leggere

NOME Giacomino
COGNOME Drago
ETÀ 35
COSA FA chef nel suo ristorante



Giacomino è il più giovane di otto figli nati a Galati, in Sicilia, dove la famiglia coltivava verdure, produceva olio d'oliva dai propri alberi, faceva formaggi freschi e vino. Non aveva nemmeno undici anni quando si mise alla prova nella cucina del ristorante di famiglia in Sicilia, e dopo il liceo e due anni di scuola di cucina a Messina ha iniziato a lavorare come cuoco in vari ristoranti siciliani.

All'epoca il fratello maggiore, Celestino, aveva aperto un suo ristorante a Beverly Hills (anche altri due fratelli Drago, Tanino e Calogero, hanno dei ristoranti a Los Angeles, tutti di grande successo), così Giacomino si è trasferito in California per aiutarlo. Dopo due anni i quattro fratelli hanno aperto insieme il ristorante Drago, a Santa Monica, e poco dopo, sempre con Celestino, Giacomino ha inaugurato il pastaio e il buco e ha cominciato a produrre una linea di sughi per la pasta. Nel 1993 Giacomino è stato nominato "il più giovane imprenditore dell'anno" dalla Camera di Commercio di Beverly Hills. "Sto bene a Los Angeles, mi manca un po' l'Italia ma preferisco andarci in vacanza, ci vado almeno tre volte all'anno", dice Giacomino. "Del resto dopo 15 anni a Los Angeles mi sento di casa. Ci sono più opportunità, ormai credo che mi fermerò qui. E poi la vita del single a Los Angeles è divertentissima!"