la Rassegna.it
Fondata nel 1906

22 Giugno 2015

Cucine da Incubo, in onda la puntata bergamasca. «Macché brutte figure, abbiamo fatto festa»

Il 23 giugno trasmesso l'episodio registrato al Borgo San Lazzaro in città. Per l'occasione il locale ha messo tavoli all'aperto e schermo tv. Il titolare: «Un gioco per riaccendere l'attenzione sulla nostra attività»

«Il Borgo San Lazzaro di Bergamo è un ristorante dal menu bizzarro e uno staff multi-culturale guidato da un titolare dallo spirito goliardico e amante della bicicletta, ma di poco polso»: così viene presentato l'episodio dal programma. (Il titolare Carlo Bertoletti è il secondo da sinistra)

Le riprese sono state effettuate nel novembre scorso e per una settima il titolare e lo staff del ristorante Borgo San Lazzaro (in via San Lazzaro 8 a Bergamo) sono stati sottoposti ai giudizi e alle prove dello stellato Antonino Cannavacciuolo che con il suo programma “Cucine da Incubo” interviene nei ristoranti “sull’orlo del precipizio” e li risolleva un’iniezione di positività, consigli, nuovo look e piatti firmati.

Ieri (23 giugno) è stata l’ora della verità perché l’episodio è stato trasmesso – su FoxLife (Sky, canale 114) alle 21 – e i protagonisti hanno visto per la prima volta la loro vicenda raccontata in 45 minuti. Nonostante il format sia di quelli “crudeli”, con lo chef napoletano che non risparmia di evidenziare magagne e critiche, per quanto a fin di bene, Carlo Bertoletti non teme di fare brutta figura. Anzi, ha organizzato una serata speciale, ottenendo dal Comune la possibilità di mettere tavoli all’aperto e lo schermo per seguire la trasmissione: una vera e propria festa, di cui devolverà il ricavato all’Istituto dei Ciechi di Milano, dove si è svolta un’esperienza in esterna dell’episodio. «Preoccupato per come ne uscirà il locale? No di certo», afferma con sicurezza. «Siamo qui da 16 anni e c’era bisogno di fare qualcosa per riaccendere l’attenzione. La trasmissione gioca con il concetto di “incubo” nel senso che quello della ristorazione è un mondo molto delicato e basta un imprevisto, ad esempio l’assenza di un componente del personale, per compromettere un piatto o un servizio. Credo sia questo il vero messaggio che va tratto».

«Abbiamo partecipato più che altro per far parlare un po’ di noi – prosegue -, magari solo ricordarlo a chi già ci conosce, anche per via del mio passato al bar Basket». Ma i consigli dello chef qualche effetto l’hanno avuto e la proposta è stata aggiornata. «Tra i piatti che ci ha proposto ci sono fagioli con gamberi e pancetta, una polenta liquida con cotechino, filetto di maiale con cime di rapa, miele e peperoncino, ravioli al gorgonzola con salsa di topinambur e altri che prepariamo a seconda della stagione. In più ci ha consigliato sulla scelta delle materie prime, che resta fondamentale. Ha invece bocciato le carni alternative come struzzo e canguro, che ho deciso di togliere dal menù».

Anche l’ambiente è stato rinfrescato. «Per la verità era già carino – dice il titolare -, ma sono stati aggiunti alcuni dettagli che lo caratterizzano di più, come delle lampade realizzate con i cerchi delle biciclette, vista la mia passione per le due ruote che nel gioco televisivo è diventata una specie di accusa nei miei confronti».