

Cucina e ospitalità, una famiglia che non perde la “Bussola”

Al timone dell'hotel ristorante di Clusone c'è Roberto Benussi, 57 anni di esperienza ai fornelli, 33 da docente di scuola alberghiera nonché presidente dei Cuochi bergamaschi. L'attività è alla terza generazione e sta puntando anche su catering e banchetti



[La famiglia Benussi al completo. Da sinistra Cristian, Silvana, Roberto e Pamela](#)

La famiglia Benussi al completo. Da sinistra Cristian, Silvana, Roberto e Pamela

«Vista in televisione la professione di chef sembra quella di un artista. In realtà è un mestiere che costa fatica, non ci sono né sabati né domeniche e non bisogna guardare l'orologio. Fare degli show è una cosa, lavorare in cucina è un'altra. Per questo i bravi cuochi sono sempre ricercati».

Ad esprimersi in questi termini è Roberto Benussi, 71 anni, che con la moglie Silvana Balduzzi ed i figli Cristian, 44, e Pamela, 31, conduce l'Hotel Ristorante La Bussola in via Brescia 14, a Clusone. Patron Benussi ha tutti i titoli per pronunciarsi così, visto che per 33 anni è stato insegnante di cucina alla scuola Alberghiera di Clusone e da sei anni è

presidente della sezione di Bergamo della Federazione Italiana Cuochi, che lo scorso dicembre lo ha insignito del titolo di "Cuoco lombardo dell'anno". Oltre all'insegnamento scolastico, ha tenuto corsi per chef e, tra le altre "perle" collezionate o personale del campione di motociclismo



Nativo di Orsera, in Istria, Benussi ha vissuto

l'odissea dei profughi giuliano-dalmati fino a iniziare da Grado la sua esperienza lavorativa nel settore che l'ha portato in diverse zone del Paese e sulla navi della Costa Crociere. L'ultima svolta nel 2004, quando con la famiglia ha preso le redini della Bussola subentrando nella gestione del locale che da due generazioni apparteneva alla famiglia della moglie Silvana. Oggi ci sono quindi tre generazioni a garantire la continuità. Nel 2004 albergo e ristorante sono stati ristrutturati.

«La mia esperienza professionale mi porta a proporre una cucina di carattere internazionale – spiega Roberto Benussi –, ma dall'incontro con mia suocera è nato un mix e le nostre specialità sono diventate anche i casoncelli, gli scarpinocc ed i capù che facciamo in casa. Vista la mia origine, in pratica ho iniziato a Grado l'attività, e visto anche che mio figlio Cristian che collabora in cucina ha gestito in questa località un ristorante per dieci anni, possiamo poi affermare di poter proporre tutte le specialità di pesce».

Il gruppo familiare si muove con ingranaggi ben oliati all'interno di una macchina abbastanza complessa, date le specializzazioni della Bussola. C'è la mamma Silvana che nel corso della settimana si occupa di due mense aziendali importanti e al sabato segue i banchetti. La figlia Pamela, laureata in Scienze della comunicazione, si occupa delle prenotazioni dell'albergo, delle cerimonie e della direzione della sala e Cristian, come detto, è in cucina con il papà.

«Ristorazione, catering e banchettistica sono le direzioni nelle quali ci muoviamo – racconta il titolare -. Al ristorante abbiamo l'intenso lavoro del menù di mezzogiorno, mentre la sera abbiamo un menù guidato da 20 o 25 euro. Un nostro punto d'orgoglio sono però le cerimonie, i matrimoni in particolare, con prenotazioni che vanno di anno in anno. Purtroppo nelle nostre zone ci si sposa quasi esclusivamente di sabato e quindi è difficile rispondere a tutte le richieste. Oltre che in cucina, ci stiamo dando da fare per abbellire, per quanto già gradevole, soprattutto l'esterno, perché oggi viene data molta importanza anche alla cornice».



Vista la presenza dell'albergo, il locale non ha giorno di chiusura. Per la sera, il menù degustazione costa 25 euro se si scelgono tre portate, 20 euro se se ne scelgono due. Contorni, dolce della casa, acqua e vino sono compresi, è escluso solo il caffè. Abbiamo dato una sbirciata a questa mini-carta trovandola stuzzicante e ben equilibrata tra i sapori di terra e quelli di mare. Ci sono tra gli antipasti: bresaola con formaggio, lonzino in carpaccio, prosciutto di Parma con melone, carpaccio di spada e insalata di mare. I primi sono tagliatelle ai funghi alla ciociara, casoncelli alla bergamasca, scarpinocc di Parre, fusilloni al ragù di salsiccia e finocchietto, garganelli al fumè di salmone e spaghetti ai frutti di mare. La lista dei secondi piatti comprende invece tagliata di manzo alla Robespierre, costolette d'agnello scottadito, roast beef in carpaccio, vitello tonnato, nodino di vitello ai ferri, tagliata di tonno glassata, involtino di branzino con julienne di zucchine. Diversi i contorni e l'esperienza di chi sta in cucina è una garanzia.

LA PROVA

Un indirizzo sicuro anche per i “villeggianti”

Per il menù a prezzo fisso della pausa pranzo la clientela è diversa da quella che siamo soliti incontrare nel corso dei nostri “assaggi” nei locali della Bergamasca. L'Hotel Ristorante La Bussola è un esercizio di lunga tradizione, che soprattutto nella stagione estiva offre i propri servizi anche a numerosi turisti. Le camere non sono molte, dieci in tutto, ma i “villeggianti” come venivano chiamati una volta, arrivano anche dalle seconde case o da appartamenti presi in affitto. Si tratta, nella maggior parte, di clientela di una certa età che con un buon pranzo a mezzogiorno e magari un brodino alla sera ha risolto in modo pratico il problema dell'alimentazione.

Ecco quindi che a pranzo si compone un mix tra turisti e lavoratori con i ritmi del servizio che cambiano a seconda delle diverse esigenze. Sempre più o meno di fretta chi deve ritornare in ufficio o in cantiere, con molta più calma gli altri clienti per i quali la tavola diventa anche occasione per socializzare.

In termini di prezzi la proposte sono tre: 8 euro per il primo piatto con contorno, 9 euro per il secondo con contorno e 10 euro per il menù completo. Acqua e vino sono compresi. Bene assortita la lista dei piatti. Penne alla puttanesca, pasta fresca alla bolognese, zuppa di cozze, insalata di orzo fredda, casoncelli alla bergamasca e pasta al pomodoro per quanto riguarda i primi. Arrosto di vitello al forno con polenta, salamella ai ferri, polenta e zola, filetto di maialino ai ferri, sogliola gratinata con polenta, roast beef all'inglese, formaggi misti e, per completare l'elenco dei secondi piatti, l'insalatona con tonno e mozzarella. Patate fritte, piselli al prosciutto e insalata mista sono i contorni.

Scegliamo delle ottime tagliatelle fatte in casa alla bolognese e il roast beef all'inglese. Tenuto conto anche della bontà del servizio il rapporto qualità/prezzo risulta eccellente.

Albergo Ristorante La Bussola

via Brescia 14

Clusone

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/cucina-e-ospitalita-una-famiglia-che-non-perde-la-bussola/>

tel. 0346 24635

aperto tutti i giorni