

# **Sfida tra le regioni, i casoncelli di Walter vincono in tv**

written by Redazione  
18 Novembre 2017





«I programmi di cucina? Non li ho mai guardati», scherza Walter Brambilla. Eppure per ironia della sorte lo chef della trattoria “Come una volta” di Desenzano di Albino è stato arruolato da Alessandro Borghese per la sua nuova trasmissione “Cuochi d’Italia” in onda da lunedì a venerdì alle 18.30 su canale 8.

Una missione ambiziosa per questo eclettico 64enne che fino a poche settimane fa era abituato a sfornare, insieme alla compagna Susi Assolari, trippe fumanti e golosi gnocchi per una nicchia di affezionati clienti nel suo piccolo locale di via Roma, ai piedi della Valle Seriana.

Milanese di origine ma residente in terra orobica da 30 anni, nella puntata di venerdì 17 novembre Brambilla ha difeso la tipicità, non solo bergamasca ma anche lombarda. Attraverso la sua abilità culinaria ha sfidato a colpi di mestolo e pentoloni lo chef rappresentante della Sicilia, Giuseppe Bonsignore dell'osteria "L'oste e il Sacrestano" di Licata (Agrigento). E ha vinto il duello. Così il 27 novembre insieme agli altri trionfatori del primo turno tornerà in tv per un nuovo agguerrito confronto. Tutti incollati allo schermo, quindi, per scoprire se Brambilla riuscirà ad arrivare indenne sino alla fine e conquistare il titolo di Cuoco d'Italia.

## **Dalla sua piccola trattoria di Albino è approdato in tv. Ma come ci è riuscito?**

«Inizialmente Alessandro Borghese e la sua troupe erano venuti a farci visita per la trasmissione "Quattro ristoranti". Ci avevano già intervistati ma poi Sky ha deciso di concentrare il programma solo sui locali di Bergamo città, escludendo la provincia. Però evidentemente gli sono piaciuto e la settimana dopo mi hanno ricontattato per chiedermi di partecipare alla selezione di "Cuochi d'Italia". Così sono andato a Milano per i provini e mi hanno preso come rappresentante della Lombardia».

## **Com'è stato lavorare in tv?**

«Era strano vedere tutte quelle telecamere intorno a me. Ho conosciuto chef stellati come Gennaro Esposito e Cristiano Tomei».

## E Alessandro Borghese com'è?



«Oltre ad essere un bravissimo professionista nel settore culinario è anche un grande showman».

## Quale sfida ha dovuto affrontare?

«I concorrenti sono 20 cuochi professionisti provenienti ciascuno da una diversa regione. In ogni puntata si sfidano due chef in una doppia manche. Nella puntata del 17 novembre ho dovuto confrontarmi con uno chef siciliano, prima su un piatto tipico della sua terra a scelta tra caponata, pasta alla norma e sarde alla beccafico e poi su uno lombardo tra ossobuco alla milanese col risotto, pizzoccheri e casoncelli. Io l'ho sfidato nella realizzazione della caponata siciliana e ha vinto lui. Nella seconda manche lui ha scelto di preparare i casoncelli ma ho vinto io. Non potevo perdere su un piatto così tipico della nostra tradizione bergamasca».

## E il secondo turno com'è andato?

«Non posso svelarlo, dovete sintonizzarvi dal 27 novembre su canale 8 per scoprirlo».

## Dica la verità, le piacciono le trasmissioni culinarie?

«Se devo essere sincero non le ho mai guardate. “Masterchef” per esempio non mi piace. Ho seguito solo “Quattro ristoranti”, sempre condotto da Alessandro Borghese, e devo dire che è un programma molto avvincente e curioso. Ti rendi conto di come lavorano gli altri ristoratori».



## Sente già gli effetti della popolarità?

«Mi salutano molte persone che nemmeno conosco, forse perché hanno saputo della partecipazione in tv. Anche su Facebook i contatti sono aumentati».

## **Dopo questa esperienza pensa di continuare a fare televisione?**

«Per adesso preferisco concentrarmi sul lavoro anche perché in questo periodo c'è molto da fare alla mia trattoria. Magari dopo gennaio, quando il giro di clienti si allenterà un po', mi piacerebbe propormi a qualche tv locale per la conduzione di un programma di cucina».