

Enrico Bertolino: «Per fare business con Expo, studiate inglese»

bertolino-a2-2e1b0dd3

Ambassador per [Expo Milano 2015](#), [Enrico Bertolino](#) è appassionato di cucina. Classe 1960, un passato di impiegato e di consulente nell'ambito della comunicazione, dal 2004 è impegnato nella raccolta di fondi per i bambini e per le famiglie bisognose attraverso la onlus [Vida a Pititinga](#). E quest'anno torna sul palco di *Zelig*, il programma ideato da Giancarlo Bozzo e Gino&Michele in onda fino all'11 dicembre su Canale 5 tutti i giovedì in prima serata.

enrico bertolino Parlaci della tua partecipazione a *Zelig*...

Farò il jolly: la mia prima esibizione avverrà nella seconda puntata, giovedì 16 ottobre. Presenterò un testo inedito per la tv, parte integrante dello spettacolo teatrale *Casta Away*. E poi, per il futuro, vedremo... certo, con Matteo Renzi si apre una nuova stagione della comicità!

Che rapporto hai con il bar?

Sono un nostalgico di quelli vecchio stile, dove da giovane ho trascorso le giornate. Dopo essere cresciuto in oratorio, intorno ai 18 anni ho iniziato infatti a frequentare assiduamente il bar per incontrare gli amici. Oggi all'aperitivo c'è l'happy hour, allora si giocava a carte e al posto dei video poker c'erano biliardo, Juke Box e Pokemon. Che bella atmosfera!

E con i ristoranti?

Eccellente, amo cenare fuori casa! Tra l'altro, sono buon amico di due grandi chef: [Gualtiero Marchesi](#) e [Davide Oldani](#). Un aneddoto? Tre anni, mi hanno tolto la cistifellea perché mangiavo troppo e male: ero arrivato a pesare 103 chili! Ora seguo le indicazioni di una nutrizionista, faccio sport e ho perso 10 kg. Ma non rinuncio al ristorante: per me, è uno dei maggiori piaceri. Con gli amici organizziamo delle cene per soli uomini che si chiamano "scapoli e *ammoliati*", in cui a turno ognuno di noi propone un locale diverso. E ci divertiamo da morire!

[bertolino_alta1_m](#) **Cosa suggeriresti per migliorare il servizio dei ristoranti?**

Vi consiglio di rendere accoglienti i locali. Gualtiero Marchesi, in un'intervista rilasciata per Glob, ricordava che ai tempi del suo debutto ai fornelli in Francia, la cucina contava il 70% e la sala appena il 30%. Oggi, secondo me, nei ristoranti di un certo livello l'ambiente vale almeno il 60% e la cucina il 40%.

Tu sei Ambassador per Expo Milano 2015. Come sfruttare al meglio questa opportunità?

Le parole chiave sono cortesia, accoglienza e pulizia. Inoltre è indispensabile che il personale parli inglese: diversamente, è difficile riuscire a sdoganare piatti come l'osso buco o il risotto alla milanese.

I tuoi indirizzi del cuore?

A Milano vi consiglio di provare il [A' Riccione](#), ristorante storico di pesce che ha appena cambiato gestione. Per gli amanti del churrasco, il migliore è il [Barbacoa](#), mentre per chi apprezza la cucina argentina vi manderei al [Don Juan](#). Tra le piccole osterie, ho un debole per [Pescato e mangiato](#), per [La Rondine](#) –dove si mangiano i migliori involtini di spada della città- e per [La rotonda di Segrino](#).

[nicole cavazzuti](#) **UN CAFFÈ' CON...**

Una rubrica di [Nicole Cavazzuti](#)

Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con...". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.

[Un caffè con... Alessia Ventura](#)

[Un caffè con... Daniela Ferolla](#)

[Un caffè con... J-Ax](#)

[Un caffè con... Max Giusti](#)

[Un caffè con... Costantino della Gherardesca](#)

[Un caffè con... Francesca De Andrè](#)

[Un caffè con... Elisa Scheffler](#)

[Un caffè con... Andrea Delogu](#)

