Rassegna stampa
13 febbraio 2024

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

IL PERSONAGGIO BEATRICE BERGAMINI

Sapori valsassinesi a "Casa Sanremo" Grazie a chef Bea

Il gruppo delle Chef a Sanremo

Anche la Valsassina è sbarcata al Festival di Sanremo 2024. E lo ha fatto con uno dei suoi "piatti forti": il cibo. Nel corso della settantaquattresima edizione del festival della canzone italiana che si è conclusa sabato scorso, infatti, insieme al compartimento Lady Chef della Fic (Federazione Italiana Cuochi), di cui fa parte, perfino una chef valsassinese, originaria di Pasturo. Si tratta di Beatrice Bergamini, la "Bea" dell'agriturismo "Prato della Chiesa" di Balisio che, affiancata da altre "ladies" provenienti da tutta Italia, ha cucinato per il terzo anno consecutivo per i cantanti in gara, per lo staff tecnico e per i membri della stampa. Una cucina, quella di Casa Sanremo, la casa ufficiale del festival, curata per il secondo anno consecutivo dalla Federazione italiana cuochi, dove ogni regione è stata protagonista in una giornata dedicata e in cui è stata proprio una donna a tenere alto il nome della valle.

Beatrice Bergamini

«Sono stanca, ma felice soddisfatta - ci racconta Beatrice Bergamini, nata nel 1968 e da oltre trent'anni alla gestione del noto ristorante alle porte della Valsassina, dove presenta piatti e leccornie tipiche della cucina valsassinese e lombarda. «È stata, ancora una volta, un'esperienza bellissima e un'opportunità importante, nella quale mettere in risalto la propria professionalità. A Casa Sanremo ogni regione aderente ha cucinato in una giornata dedicata: io mi sono preoccupata di affiancare anche la squadra che si è occupata di piatti sardi, tra ricette di carne, pesce e verdure. È stato faticoso, ma emozionante e stimolante. Unico neo: il maltempo».

Bergamini è rimasta a Sanremo dall'8 all'11 febbraio. Durante i cinque giorni di festival, ogni brigata di Casa Sanremo, composta da dieci persone, ha preparato una media 200 pasti, sia a pranzo che a cena, ogni giorno, reinterpretando i piatti tipici di tutte le regioni in chiave moderna. I menù erano calibrati in funzione dei momenti e delle tempistiche, spesso molto rapide, specie per tecnici e giornalisti, per consentire ai commensali di tornare al proprio lavoro.

«Sono orgogliosa di essere stata l'unica valsassinese a essere convocata – confessa Bergamini – Faccio sempre tesoro di queste esperienze uniche. Sanremo è magica, la "casa" di corso Garibaldi è vicino all'Ariston e abbiamo alloggiato in un appartamento che ci hanno riservato apposta. Abbiamo affiancato gli chef in tutto, dalla mise en place al servizio, e ho incontrato Amadeus e Miriana Trevisan. Casa Sanremo è molto grande, io mi sono occupata del ristorante, ma ci sono anche la mensa e il piano del buffet. Se mi venisse chiesto – chiosa Bergamini – l'anno prossimo ci tornerei volentieri». **M.Col.**