Paolo Bertozzi: il valore della sinergia tra cucina e sala VIDEO FOTO

fabio-bertozzi-chef-a8b56a92

Lo **chef Paolo Bertozzi** gestisce con successo la cucina del **Bagno Ristorante Gelosia a Marina di Massa**, uno stabilimento balneare con ristorante semi stagionale.

Già, perché a parte la chiusura di un mezzo e mezzo, il Bagno Ristorante Gelosia garantisce il servizio cucina sei mesi all'anno sette giorni su sette e per gli altri quattro mesi e mezzo da venerdì a domenica.

[ngg_images source="galleries" container_ids="255" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Noi lo abbiamo video intervistato per capire come gestire con profitto un ristorante aperto appena tre giorni a settimana. La risposta? Guardate il video!

E per quanto riguarda **il Ferragosto**, se siete indecisi se proporre un menù fisso o la carta, ascoltate l'opinione del titolare Marco Lucetti. Va da sé, poi, che ognuno debba valutare che cosa è meglio in base al target di riferimento e al posizionamento del proprio locale.