# GDR 2024 - Le interviste di Mixer. Donatella Bertolone (Locanda del Bue Rosso): “Il nostro un tempio della carne”

20240307184406lalocandadelbuerossovercelli-f18540ac

*L'ospitalità, con le sue eccellenze sparse per tutta la penisola, sono al centro del ciclo di interviste che il nostro sito dedica alla* ***Giornata della Ristorazione*** *indetta da* ***FIPE Confcommercio*** *per il prossimo 18 maggio. La manifestazione, di cui Mixer è media partner e a cui è possibile aderire a questo* ***link****, giunge quest’anno alla sua seconda edizione e ha scelto come simbolo e fil rouge* ***il cucchiaio****.*

È alla soglia dei vent’anni la **Locanda del Bue Rosso** di Vercelli, guidata dalla coppia **Luca Mainieri e Donatella Bertolone** che hanno trasformato la loro passione in lavoro.

Semplice a dirsi, difficile a farsi: “*Il ristorante, che oggi ha anche quattro stanze per pernottare e si trova a scarsi cinque minuti a piedi dal centro città, è la trasformazione di una scuderia risalente agli anni Quaranta*", racconta Donatella, quinta ristoratrice intervistata da *Mixerplanet* in occasione della GDR - Giornata della Ristorazione 2024 (qui tutte le interviste).

Che aggiunge: "*All’inizio eravamo un po’ sprovveduti nonostante la nostra esperienza nel settore alle spalle, perché quando qualcosa è tuo la visione delle cose cambia. Poi nel tempo siamo riusciti a renderci protagonisti di una crescita esponenziale, anche inaspettata e che ci rende orgogliosi e mai stanchi*”.

Dal Bue Rosso **la specialità della casa è la carne:** si mangiano alcuni tra i più pregiati tagli dall’angus argentino alla manzetta prussiana e fino al kobe, che lo stesso Luca, che fa lo chef, cuoce su di una griglia posizionata in sala, **a vista.**

**Avete aperto nel 2005, qual è stato il vostro percorso?**

"*Avevamo un grandissimo desiderio di aprire qualcosa di nostro e farlo crescere nel tempo. Abbiamo trovato questa scuderia in cui la leggenda narra che ci fosse dentro un manzo rossastro. L'abbiamo presa e chiamata la Locanda del Bue Rosso per questo. Locanda, invece, perché per noi rappresenta l'autentico concetto di ospitalità, un qualcosa di semplice dove gli ospiti possono sentirsi come a casa. All'inizio il nostro era un ristorante come altri, dove facevamo quattro-cinque tagli di carne alla griglia. Successivamente ci siamo specializzati e siamo cresciuti esponenzialmente e deciso di fare solo carne di manzo e di qualità: proponiamo oltre 20 tipi di carne a scelta da tutto il mondo. Viene tutto macellato al momento e messo sulla griglia a vista*".

È alla soglia dei vent'anni la **Locanda del Bue Rosso** di Vercelli, guidata dalla coppia **Luca Mainieri e Donatella Bertolone** che hanno trasformato la loro passione in lavoro. Semplice a dirsi, difficile a farsi: "*Il ristorante, che oggi ha anche quattro stanze per pernottare e si trova a scarsi cinque minuti a piedi dal centro, è la trasformazione di una scuderia risalente agli anni Quaranta* – racconta Donatella, quinta ristoratrice intervistata da *Mixerplanet* in occasione della GDR - Giornata della Ristorazione 2024 – *All'inizio eravamo un po' sprovveduti nonostante la nostra esperienza nel settore alle spalle, perché quando qualcosa è tuo la visione delle cose cambia. Poi nel tempo siamo riusciti a renderci protagonisti di una crescita esponenziale, anche inaspettata*".

Dal Bue Rosso **la specialità della casa è la carne:** si mangiano alcuni tra i più pregiati tagli dall'angus argentino alla manzetta prussiana e fino al kobe, che lo stesso Luca, che fa lo chef, cuoce su di una griglia posizionata in sala, **a vista.**

**Avete aperto nel 2005, qual è stato il vostro percorso?**

"*Avevamo un grandissimo desiderio di aprire qualcosa di nostro e farlo crescere nel tempo. Abbiamo trovato questa scuderia in cui la leggenda narra ci fosse dentro un manzo rossastro. L'abbiamo presa e chiamata la Locanda del Bue Rosso per questo. Locanda, invece, perché per noi rappresenta l'autentico concetto di ospitalità, un qualcosa di semplice dove gli ospiti possono sentirsi come a casa. All'inizio il nostro era un ristorante come altri, dove facevamo quattro-cinque tagli di carne alla griglia. Poi ci siamo specializzati e siamo cresciuti esponenzialmente e deciso di fare solo carne di manzo e di qualità: proponiamo oltre 20 tipi di carne a scelta da tutto il mondo. Viene tutto macellato al momento e messo sulla griglia a vista*".

**Quanti coperti fate?**

“*Oggi abbiamo aperto anche la veranda, e abbiamo un giardino con i gazebo dove d’estate si può mangiare all’esterno e dai 25-30 posti siamo arrivati a 80-90. Quanto all’ospitalità abbiamo quattro stanze molto semplici e ognuna arredata in modo diverso, recentemente ristrutturate*”.

**A Vercelli siete gli unici a fare la carne in un certo modo…**

“*Sì, per il resto siamo un ristorante classico. Non trattiamo pesce ma solo carne alla griglia di grandissima qualità e anche abbastanza rare. Abbiamo in essere anche accordi ad hoc con i fornitori, proprio per garantirci esclusività*”.

**In quanti siete al lavoro?**

“*Abbiamo nove persone fisse più due extra per il fine settimana. Siamo aperti sempre tranne il lunedì e facciamo solo il servizio serale, a eccezione della domenica quando siamo aperti anche a pranzo*”.

**State pensando di diventare ancora più grandi?**

“*Non ci sono più gli spazi, ci sarebbe sicuramente piaciuto avere qualche stanza in più ma abbiamo occupato tutto il possibile lasciando ovviamente anche il bello della natura che ci circonda. Questo è un altro punto di forza per la nostra attività*”.

**Siete pronti per la Giornata della Ristorazione?**

“*Certo, è una giornata che per noi ha tanto valore. È giusto averla, perché la ristorazione è un qualcosa che in un certo qual modo viviamo tutti. Non dobbiamo darci per scontati, la ristorazione va ricordata e valorizzata*”.

**Cosa proporrete?**

“*Ci stiamo ancora lavorando in realtà, perché non vogliamo andare sul banale. Quest’anno il simbolo è il cucchiaio, e stiamo cercando di creare qualcosa di particolare che ovviamente riguarderà la carne. Chissà, magari sarà poi un piatto che terremo sempre in carta*”.

**Tu sei anche parte del Gruppo Donne Imprenditrici di FIPE. Quanto è importante oggigiorno valorizzare la parte imprenditoriale femminile?**

“*Molto importante, perché purtroppo siamo sempre di meno. E viviamo ancora un po’ di pregiudizi e forse anche di timori. Bisogna valorizzarle e spronarle le giovani, perché dobbiamo assolutamente portare avanti il progresso fatto. C’è da dire che le donne quando sono in prima linea mostrano tutto il loro valore e la loro forza. È vero che abbiamo qualcosa di diverso, e nei momenti più brutti riusciamo*

*a venire sempre fuori dalle situazioni*”.