Renato Pozzetto: «Gestori, non siate mai invadenti»

pozzetto-7e5d7cd3

Ha quasi 75 anni, ma **Renato Pozzetto** mantiene ancora l'entusiasmo di un ragazzo. Al cinema con Claudio Bisio, Frank Matano e Ornella Vanoni in *Ma che bella sorpresa*, la nuova commedia sentimentale diretta da Alessandro Genovesi, debutterà con il suo storico amico-socio Cochi Ponzoni, al Barclays Teatro Nazionale il 24 aprile con *Cinecabaret*, uno spettacolo che miscela sketch e gag da teatro dell'assurdo con proiezioni di brevi clip, tratte dai più divertenti film di Pozzetto, commentate dal vivo dai due comici (in scena 24, 25 e 26 aprile e 1, 2 e 3 maggio).
locanda montecristo pozzettoE non è tutto: di recente ha restaurato una vecchia cascina sul lago Maggiore comprata nel 1972 con il fratello Achille e l'ha convertita in un piccolo hotel di charme con tanto di ristorante, ***la Locanda Montecristo*** di Laveno Mombello. Come è nata l'idea? «La mia famiglia è originaria di Laveno, dove siamo sfollati durante la seconda guerra. Inoltre, sono sempre stato un amante del buon cibo. Così, nonostante investire nella ristorazione sembrasse a tutti una follia, per non lasciare la cascina abbandonata l'ho trasformata in un luogo di relax e benessere per tutti gli amanti di tramonti da sogno e cene romantiche».

Expo 2015 sarà un'opportunità di business per La Locanda Montecristo?
Sì. Laveno si sviluppa in un'ampia insenatura naturale del Lago Maggiore. Dal porto turistico partono tutto l'anno traghetti che propongono incantevoli escursioni sul lago. Inoltre la stazione ferroviaria la collega direttamente a Milano e all'Expo 2015. Credo che arriveranno più turisti del solito.

Che tipo di cucina propone *La Locanda Montecristo*?
Una cucina semplice e genuina, con piatti della cucina italiana e internazionale rivisitati in maniera contemporanea con un occhio particolare ai prodotti del nostro territorio. In carta, ecco per esempio le tagliatelle con lepre e spinacini, il San Pietro al pane verde

E lei che tipo di ristoranti predilige?
Non amo i locali etnici né gli ambienti di design, spesso minimalisti e freddi. Adoro mangiare cucina

italiana in ristoranti di stampo classico, raffinati, con tavoli ben distanziati ma semplici.

Cochi e Renato Il_Stiamo lavorando1**In viaggio sceglie i locali con TripAdvisor, guide o passaparola?**
Quando sono impegnato in tournée giro sempre con la guida dei ristoranti sotto braccio. Vado sempre in quelli con il punteggio più alto. E ho fatto delle belle scoperte.

E a Milano invece qual è il suo ristorante di riferimento?
Senza dubbio L'Altra Isola, in via Edoardo Porro 8, un locale aperto dal mio amico Gianni dentro una vecchia cascina. Spesso lo frequento con Cochi, che abita lì accanto.

Un suggerimento per i ristoratori?
Due! Qualità e tradizione pagano sempre e non sono soggette a mode passeggere. Per questo punterei su materie fresche di stagione e su prodotti tipici regionali. Inoltre, non siate insistenti. I gestori che perseverano nel proporti le specialità della casa, senza lasciarti modo di scegliere cosa mangiare, sono insopportabili!

Infine, ha un bar del cuore?
Sì. A Milano abito vicino al *bar Gattullo*, in Porta Ludovica, che è la mia seconda casa. Elegante, con un servizio impeccabile e splendide vetrine, è un locale ideale per un break in qualunque momento della giornata. Lo frequento da quando aprì agli inizi degli anni '60: allora era un baretto con la tv al muro, popolato di anziani impegnati a giocare a carte. Altro che locale chic!