



Cucine da incubo

Cucine da incubo approda anche in Italia: 10 puntate su Fox Life, dal 15 maggio. A vestire i panni dello chef pronto a trasformare i ristoranti "da incubo" in locali gradevoli e funzionali non è il britannico

Gordon Ramsey, a cui si deve il successo della serie originale (*Kitchen Nightmares*), ma il pluri-stellato chef campano Antonino Cannavacciuolo. L'adattamento nostrano non si distanzia di molto dall'o-

riginale: in ogni puntata lo chef si occupa di un ristorante in crisi, andando sul posto per osservare come viene gestito. Assaggia i piatti del menù, osserva come sono presentati, valuta la qualità e la freschezza degli ingredienti, ispeziona le cucine, giudica l'arredamento del locale e il comportamento del personale di servizio. Infine passa all'azione, non solo con suggerimenti verbali, ma con vere e proprie strategie da mettere in atto. I problemi maggiori dei ristoranti italiani sono ricollegabili principalmente alla scarsa abilità imprenditoriale dei titolari, che non sanno valorizzare i propri locali. Cannavacciuolo propone



Via Degasperi 2 – 38075 Fiavé (TN) – tel. fax 0465 735018
www.genzianella.biz direzione@genzianella.biz

In una delle valli più aperte e soleggiate del Trentino, incastonato fra il lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, si trova Fiavé. In questo "villaggio natura" ecco l'albergo Genzianella: camere con servizi privati, tv color, telefono e, alcune, balcone. Ampia sala ristorante con ricco buffet per il "buongiorno"; piatti tipici, vario buffet di verdure e scelta di dessert completano l'offerta per il palato. Inoltre, per momenti di distensione e allegria: sala giochi, bar, sala caminetto. A pochi minuti, le Terme di Comano, note già dall'antichità per le proprietà terapeutiche uniche nel loro genere per le malattie della pelle e del ricambio.

La famiglia Carli sarà contenta di offrire, anche a voi, la propria tradizionale ospitalità.

