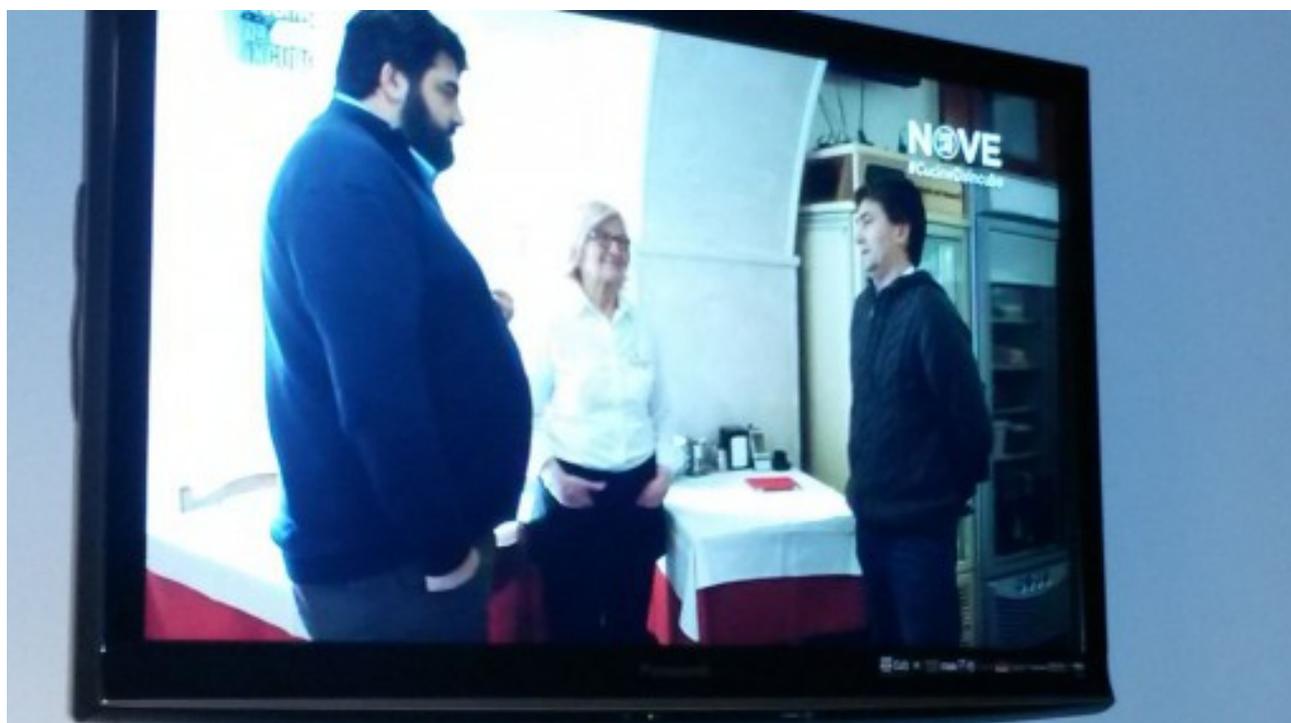


Da “incubo” a “sogno”, in onda la rinascita della trattoria “I platani” | 1





ALBESE - Un ristorante sull’orlo del fallimento. Una clientela non soddisfatta. Una cucina dove più che piatti uscivano insulti. Uno staff alla deriva. Eppure lo chef Antonino Cannavacciuolo è riuscito a portare in tavola la calma necessaria per rimettere in riga linee di servizio e titolari, riportando il ristorante “I platini” di Albese alla sua storica bellezza.

Il racconto della rinascita della trattoria albesina è andata in onda ieri, **domenica 3 aprile, sul canale 9 del digitale terrestre** all’interno del programma “Cucine da incubo”. Lo chef Cannavacciuolo si reca in un locale in crisi e in poche mosse lo rimette in sesto, partendo da un intervento sui titolari e sullo staff e finendo con la completa ristrutturazione dell’ambiente.



L
a
t
i
t
o
l
a
r
e
e
,
L
e
l

la Molteni

Questo quello che è avvenuto anche ad Albese nel ristorante di **Matteo e Lella Molteni**. Quando lo chef stellato è arrivato in cucina ha trovato un ambiente disordinato, mischiato tra pizzeria e linea di cucina vera e propria. Una mamma “chioccia” che faticava a lasciare il figlio libero di compiere le proprie scelte e un “giovane” di 47 anni che ancora non aveva compreso fino in fondo la sua strada.



I
l
l
o
c
a
l
e
d
o
p
o
i
l

“restyling” di Cannavacciuolo

Sono bastate poche ore per rimettere le cose in sesto. **Una lavata di capo, e molte delle famigerate pacche sulle spalle “alla Cannavacciuolo”, e il pranzo era di nuovo servito.** Mancava solo il completo restyling del locale per completare l’immagine della rinascita de “I platani”.

Un’esperienza unica, che ha permesso ai Molteni di ritrovare l’armonia necessaria per condurre uno dei ristoranti in cui è custodita parte della storia del paese.