

## Furlan, un guascone in montagna

**Pubblicato:** Venerdì 1 Ottobre 2004

Un po' manager, un po' avventuroso, un po' artista: in una parola Guascone. Così è Sergio Furlan, classe '57, chef al Cavallino Bianco di Ortisei. Triestino di nascita, vanta un bisnonno russo e una madre pugliese. In Alto Adige ci è arrivato dopo i consueti grandi percorsi degli chef che l'hanno portato, tra gli altri posti, anche all'Hotel del Mare di Bordighera.

Ora è chef di una "family Spa" una delle più fortunate invenzioni dell'offerta turistica dei tempi recenti: un albergo dove tutta la famiglia può godere di prestazioni di lusso del tutto personalizzate; dal menù ai giochi, dal programma benessere allo sport.

Una vera e propria industria del turismo, dove tutto funziona perfettamente, "alla tedesca", cioè «Un posto dove ti pagano bene fanno di tutto per non perderti, ma dove se parcheggi male la macchina ti becchi 30 euro di multa».

Furlan gestisce un movimento di cucina impressionante: solo in filetti di manzo, è quantificato in 30 tonnellate all'anno. «Uno chef deve avere anche qualità manageriali: la gestione dei fornitori è una grande parte del budget di un albergo» spiega.

Il turismo vive infatti, in cucina, non solo di arte, ma anche di buona gestione dell'azienda.

Anche se per lui i cuochi sono «Fondamentalmente dei pazzi» Pazzi sì, ma bravi manager.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it