

## Al Sacro Monte di Varese il Borducan riparte dopo l'incendio: senza cucina, ma col cuore

Pubblicato: Martedì 1 Luglio 2025



«Ma sì, in fondo possiamo tornare alle origini: come quando si veniva qui a mangiare “il panino del Bruno”».

La prende con filosofia **Riccardo Santinon**, gestore dello storico locale **Borducan del Sacro Monte di Varese**, dopo l'incendio che ha colpito la sua cucina: qualche giorno fa, **un guasto alla canna fumaria ha infatti causato danni tali da mettere “fuori uso” il cuore del suo ristorante per almeno un mese.**

Ma il team del Borducan non si è perso d'animo. «La prima cosa è stata la bonifica e la pulizia del locale – racconta il gestore del Borducan – Per farla, per due giorni siamo rimasti chiusi. Poi abbiamo riaperto sabato con il servizio bar e l'hotel, ma la cucina continua a essere totalmente inutilizzabile».



La cucina e il bancone del bar subito dopo l'incendio

Nei momenti più critici non è mancato il sostegno della comunità sacromontina: «Siamo stati fortunati ad avere vicino **Livio Lonati**, un vigile del fuoco in congedo, che ci ha aiutato durante l'incendio. E Silvio del Ristorante le Colonne, che è stato al nostro fianco fin da subito». Non sono mancati nemmeno i gesti di solidarietà tra colleghi: «Dobbiamo ringraziare tutti per la solidarietà, ma in particolare i colleghi del Montorfano che ci hanno prestato la cucina per cuocere le prime torte per le colazioni, e anche il mio primo pranzo dopo l'incendio che mi ha offerto, non senza prenderci un po' in giro per quello che ci era capitato, il Marietto del Ceppo».

In attesa di tornare a cucinare come prima, al Borducan hanno dovuto, per poter continuare ad andare avanti, dar sfogo alla creatività: «La prima cosa che abbiamo fatto con lo chef è stato **inventarci un menù freddo**, che sarà pronto già dal fine settimana: con cinque piattini estivi tra insalate, burrate, un vitello tonnato, che si può comporre anche senza cucina. Ci siamo inventati un menù alternativo, diciamo, aiutati dal fatto che in questi giorni d'estate può essere anche molto gradito» spiega Riccardo.

Poi sono arrivati gli eventi: perché se la cucina è ferma, **il calendario delle manifestazioni al Borducan si è riempito in pochi giorni**: oltre alle **già preventivate serate di jazz**, molti eventi sono infatti nati dalla solidarietà: «**Ho provato a chiedere a qualche amico e conoscente se avessero in mente qualche serata**, così da dare un'occasione ai clienti di venire, e il risultato è stato straordinario per l'entusiasmo che ci hanno trasferito, quasi commovente – spiega Santinon – Ora abbiamo il calendario quasi pieno di eventi, dei più disparati: da quelli **in collaborazione con il FAI** alle letture e alle serate a tema con la **Varese Nascosta**. **Anche con la parrocchia** abbiamo organizzato una serata per raccontare il progetto della nuova illuminazione delle cappelle e raccogliere fondi per l'iniziativa. Così ci aiutiamo a vicenda».



Foto di gruppo per la prima colazione dopo il disastro: da sinistra Fabrizio, il collaboratore addetto alle colazioni, Riccardo Santinon, e la sua fidanzata e socia Silvia

Tra le iniziative pensate in queste ore, c'è persino un **“3×2” di Panettoni**: chi li acquista in preordine in questi giorni, ne pagherà 2 e se ne ritroverà tre all'arrivo delle festività natalizie. Del resto **«L'unico sistema per ripartire è lavorare**. E ripartiamo da quello che in fondo il Borducan era: un bar, un luogo dove prendere un caffè, un panino, scambiare due parole. Anche se magari invece del panino di Bruno faremo aperitivi e taglieri»

**Stefania Radman**

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)