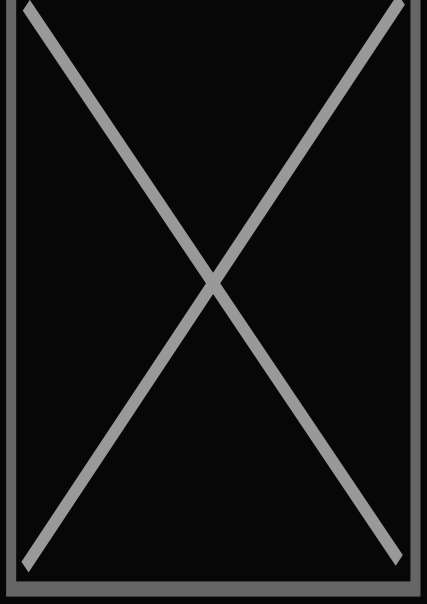
# Un caffè con... Marisa Laurito

laurito-marisa-627-162e98b8

Da buona napoletana, Marisa Laurito ama stare ai fornelli. E non solo ha scritto diversi libri, ma con le sue ricette ha conquistato i più grandi attori, da Roberto Benigni a Sergio Castellitto. «A 21 anni sono entrata nella compagnia di Eduardo De Filippo: lì ho iniziato a cucinare per i tutti colleghi», ricorda l'attrice Marisa Laurito. Che, da quest'anno, veste i panni di chef a *I fatti vostri*, storico programma di Michele Guardì, in onda su RaiDue da lunedì a venerdì, dalle 11 alle 13. Mixer l'ha intervistata per parlare del suo rapporto con bar e ristoranti.

**Se le dico "bar"...?**
«Le rispondo che sono stati molto importanti nella mia vita, soprattutto il Bar Hemingway di Roma, un luogo d'incontro storico della capitale, che tra gli anni '70 e gli '80 era frequentato da attori, artisti, intellettuali. Inoltre, sono molto legata al mio vecchio bar sotto casa: a lungo gestito dai fratelli Baita, lo frequentai per anni tutte le mattine per la colazione».

**Sono mai nate occasioni di lavoro grazie agli incontri al Bar Hemingway di Roma?**
«In maniera diretta, no. In compenso, ho incontrato diverse persone che hanno lasciato un segno importante nella mia vita, a partire da mio marito Piero».



**Che cosa cerca in un ristorante?**

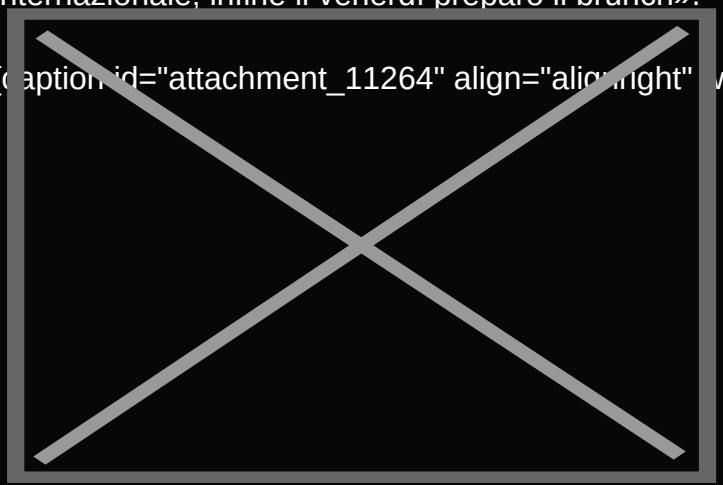
«Innanzitutto, qualità delle materie prime e dei piatti: ho la tendenza a mettere su peso e detesto ingrassare senza un buon motivo! Appassionata di cucina, amo sia le ricette tradizionali che le rivisitazioni in chiave moderna. Quanto al tipo di locale che prediligo, dipende dall'occasione: frequento trattorie modeste, come ristoranti chic, l'importante è che l'ambiente sia caldo».

**Cosa suggerisce ai gestori per rendere più soddisfatti i clienti?**
«Le parole chiave, secondo me, sono qualità e armonia. Al contrario, non sopporto la maleducazione, la cattiva accoglienza ed una eccessiva lentezza nel servire».

**La sua cucina preferita?**
«Quella italiana. Detto questo, sono curiosa e mi piace sperimentare i piatti tipici dei Paesi che visito. Tra tutte le cucine straniere, apprezzo in particolare quella orientale, che conosco bene perché ho vissuto a lungo da quelle parti».

**E che ricette propone a *I fatti vostri*?**
«Cambiamo ogni giorno: il lunedì la cucina veloce, il martedì un piatto della tradizione italiana, il mercoledì lo ricicliamo e con gli avanzi ci inventiamo un piatto nuovo. Il giovedì è riservato alla cucina internazionale; infine il venerdì preparo il brunch».

[caption id="attachment_11264" align="alignright" width="368"]



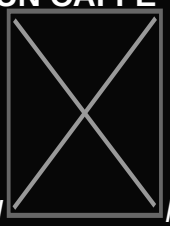
Marisa Laurito nello studio de "I Fatti Vostri" Foto

AGI[/caption]

**Il suo ristorante dei sogni?**
«Arredato come una bella casa: diviso in più sale con porte, divani, poltrone e tavolini».

**Infine, i suoi indirizzi del cuore?**
«A Roma, la Taverna Trilussa, gestita da persone meravigliose, offre ottimi piatti di cucina romana e vanta un giardino ideale nella bella stagione.
A Napoli, L'Europeo di Mattozzi: un ristorante antico, da decenni con la stessa gestione familiare, specializzato in cucina partenopea. A Milano, La Posteria di nonna Papera, un localino poco noto alle spalle dell'Arco della Pace, che, oltre ad una valida selezione di salumi e formaggi, propone ricette tipiche come il risotto alla milanese in forma di grana e la cotoletta alla milanese».

**UN CAFFE' CON...**



*I bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con...". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.*

**Le puntate precedenti**

**Un caffè con... Raul Cremona**

**Un caffè con... Bruno Barbieri**

**Un caffè con... Melissa Satta**