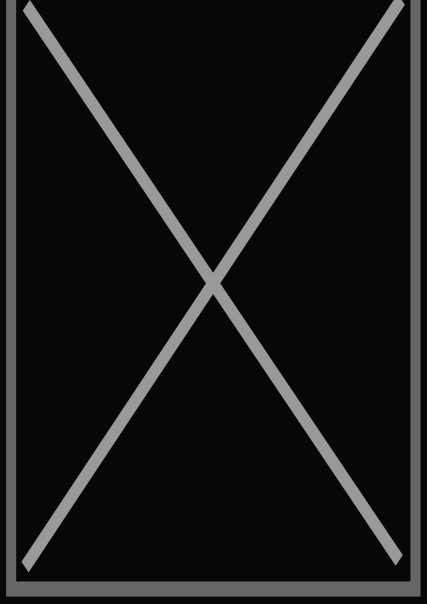
Un caffè con... Marisa Laurito

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?

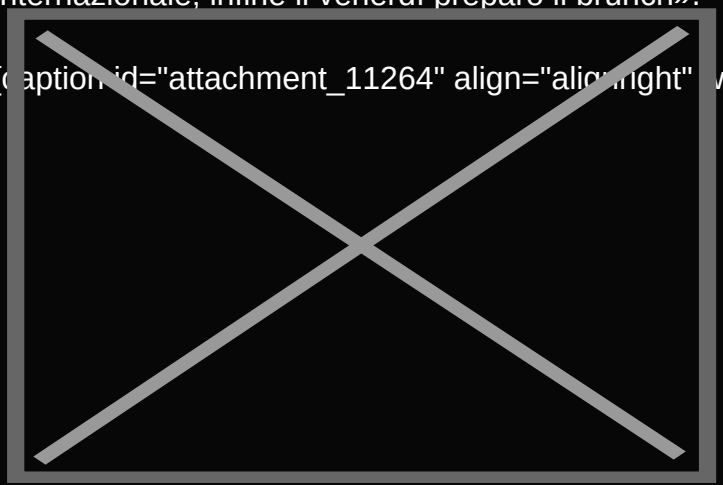
«Innanzitutto, qualità delle materie prime e dei piatti: ho la tendenza a mettere su peso e detesto ingrassare senza un buon motivo! Appassionata di cucina, amo sia le ricette tradizionali che le rivisitazioni in chiave moderna. Quanto al tipo di locale che prediligo, dipende dall'occasione: frequento 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"]



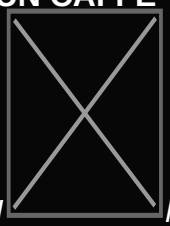
Marisa Laurito nello studio de "I Fatti Vostri" Foto

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