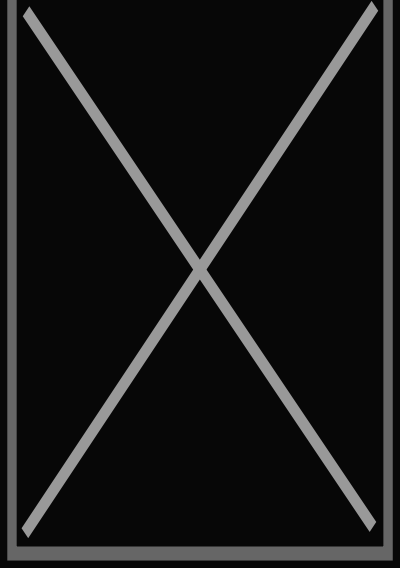
Eva Grimaldi: L'autostima, base del successo. Voi l'avete?

eva-grimaldi-ph-di-azzurra-primavera-d8f45a15

Eva Grimaldi, terza classificata nell'ultima edizione dell'***Isola dei Famosi***, tornerà presto sul grande schermo nel thriller ***Respiri*** accanto ad *Alessio Boni*.
Qui racconta, in esclusiva per *MixerPlanet*, i propri gusti in fatto di ristoranti e di vino. E suggerisce ai gestori di guardarsi dentro, perché ha una convinzione: "Per avere successo bisogna avere autostima di se stessi".

Eva Grimaldi quanto ti è pesata la dieta forzata durante l'Isola dei Famosi?
Onestamente, non è stata una passeggiata. In particolare, mi sono mancate le proteine. Ma i problemi della vita sono altri! Anche quando ero in preda ai crampi allo stomaco per la fame sono sempre stata consapevole di essere protagonista di un gioco e di essere una privilegiata. Insomma, non mi sono mai scoraggiata o sentita una vittima. Anzi! Al contrario sono sempre stata cosciente di essere una donna fortunata, conscia che gli sventurati non sono certo i protagonisti di un reality, ma le persone che si trovano ad affrontare drammi veri, dalle vittime del terremoto ai senzatetto.

[caption id="attachment_124973" align="aligncenter" width="200"]  ***ph***

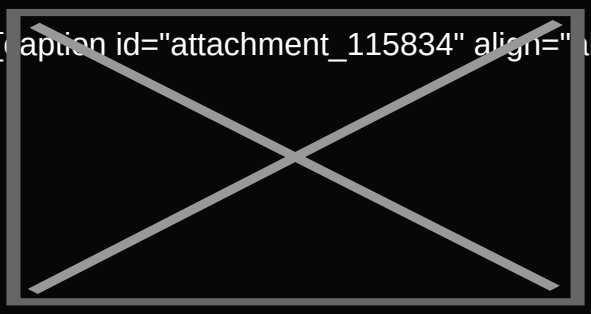
Fabrizio De Blasio[/caption]

A proposito di dieta e cibo, ti piace mangiare fuori casa?
Non molto, perché sono costretta a farlo molto spesso per lavoro. Per una cena romantica o tra amici preferisco organizzare un incontro a casa mia.

E ai fornelli come te la cavi?
Discretamente bene. Non sono una cuoca, intendiamoci! Ma non deludo mai gli ospiti.

Segui una dieta?
No, ma ho un'alimentazione sana. Mangio di tutto, uso pochi grassi e prediligo ricette semplici.

I tuoi cavalli di battaglia?
Tutti i risotti, le polpette e il polpettone.

[caption id="attachment_115834" align="aligncenter" width="300"]

Fabio Morelli, bartender del Davai Milano[/caption]

Dal food al beverage… se ti dico vino?
Ti rispondo che mi piace assai! Preferisco i vini fermi alle bollicine: tra i rossi mi piace in particolare il

Valpolicella Ripasso, mentre tra i bianchi ho un debole per il Pecorino.

Cosa consigli ai gestori di bar e ristoranti per migliorare la propria offerta?

Che la qualità paghi credo che ormai sia chiaro. Ricordatevi invece che *il successo nasce dall'autostima.* Se vi siete resi conto di averla persa, il primo passo è recuperarla. ***(A questo proposito leggete che cosa hanno ideato il fondatore e formatore della Coach Academy Giovanni Spissu e il barman Fabio Morelli, da due anni bartender resident del Davai Milano, precedentemente al Soho House Berlin).***