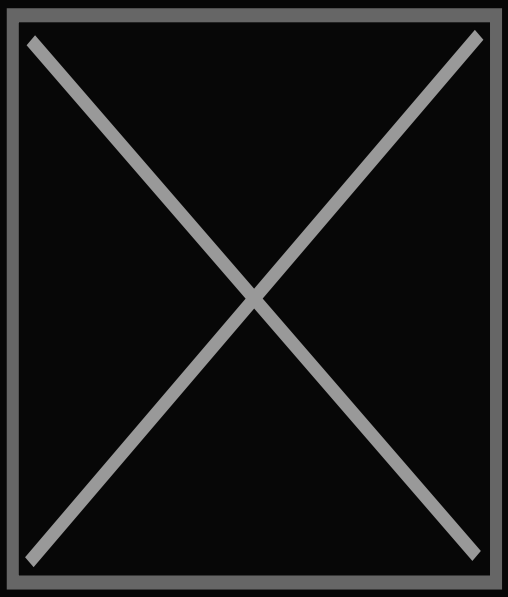
Veronica Rubino: Al ristorante è importante offrire sedute comode

rubino-valeria-home-ed8b42cb

Archiviata per sempre l’ipotesi di ridare vita alla girl band che l’ha resa popolare, detto addio all’improvvisazione e ai concerti in playback, per **Veronica Rubino** ora è tempo di studio, di sacrificio e di progettualità. Così l’ex *Lollipop*, mamma di Alfonso (4 anni) e fondatrice con il compagno dell’etichetta Deependence Rec, concilia carriera e famiglia. E progetta il debutto da solista. Insieme a Marta Falcone, Dominique Fidanza, Marcella Ovani e Roberta Ruiu, Veronica Rubino è balzata all’improvviso sotto i riflettori con la vittoria del talent Popstars, antesignano di Amici, X Factor e The Voice. Era il 2001. Dopo quattro anni e due album (Popstars del 2001 e Together del 2005), come un fulmine a ciel sereno, lo scioglimento del gruppo.

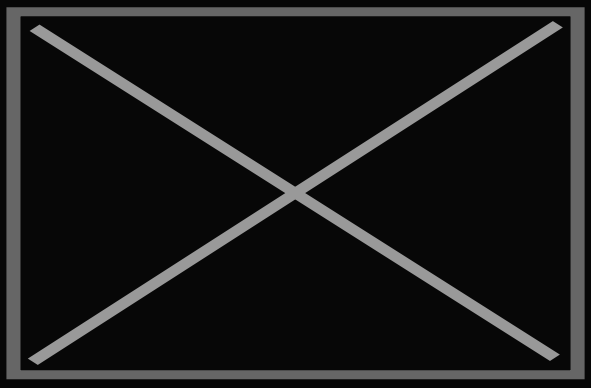
Come mai? “Eravamo giovani e impreparate a gestire emotivamente un successo così dirompente e improvviso. Tenete conto che la nostra band era nata a tavolino. Insomma, noi ragazze non avevamo una storia o un’amicizia solida alle spalle. Senza il supporto di un manager caparbio era inevitabile che le tensioni esplodessero”, ci racconta Veronica Rubino. Che poi aggiunge: “Nel 2013 siamo tornate in studio per incidere il singolo Ciao (Reloaded) scritto da Fargetta. Il singolo ha avuto molto un successo, ma ormai ognuna di noi aveva un’altra vita ed era impossibile pensare di lavorare in modo continuativo insieme”.



Veronica Rubino, se ti dico… ristorante?
Ti rispondo che adoro mangiare fuori casa! Il cibo per me non solo è un piacere, ma anche una forma di cultura.

Che tipo di ristoranti preferisci?
Sono curiosa e interessata a vivere nuove esperienza gastronomiche. Risultato? Non ho preferenze in termini di format. Frequento le trattorie così come i ristoranti di cucina creativa o le pizzerie. Adoro la cucina italiana in tutte le sue espressioni, mentre non amo le pietanze troppo piccanti e speziate.

Che cosa ti fidelizza?
Oltre alla qualità dei piatti, per me è importante che l’ambiente sia accogliente e che il personale sia cortese e sorridente.



Al contrario, che cosa non sopporti al ristorante?
Detesto la scomodità e i locali con i tavoli troppo vicini.

La Campania è celebre per la pizza. Ci indichi le tue pizzerie del cuore?
Vi suggerisco a Napoli la pizzeria di Gino Sorbillo e a Caserta Pepe in Grani, dove potrete assaggiare la pizza a libretto, ovvero ripiegata su di sé.

E ci consigli un nuovo locale da non perdere?
Senza dubbio l'MM Lounge Restaurant di Torre del Greco, un locale polifunzionale e camaleontico, che cambia offerta a seconda dei momenti della giornata.