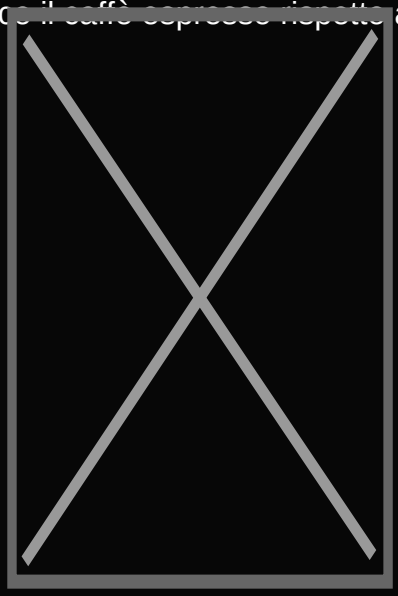
Cosima Coppola: sono una cliente fedele, a Roma mi trovate da Settembrini

cosima-coppola-2-36569849

Non lasciatevi ingannare dal suo dolce sorriso. **Cosima Coppola**, classe 1983, è un'attrice tostissima e determinata. Già protagonista di diverse fiction tra cui L'Onore e il rispetto e Carabinieri, oggi è in tv accanto a **Gianni Morandi** ne *L'isola di Pietro*, fiction in onda su Canale 5 la domenica in prima serata, dove interpreta la PM Annalisa, fidanzata di Alessandro Ferras.

Cosima Coppola, sei una donna da bar?
Sì! Tutti i giorni il bar è protagonista della mia vita, perché preferisco il caffè espresso rispetto a quello della moka o in cialde.



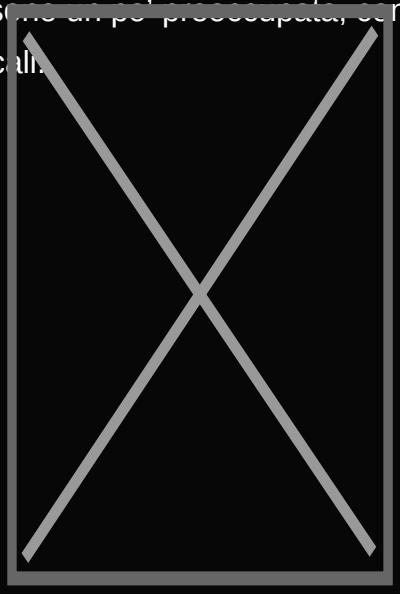
[caption id="attachment_132034" align="aligncenter" width="200"] *Una scena de L'isola di Pietro*[/caption]

Hai il rito dell'aperitivo al bar?
Sì, soprattutto il venerdì e il sabato sera.

Birra, vino o cocktail?
Io amo il vino, sia bianco che rosso.

E ti piace andare al ristorante?
Moltissimo, sono una mangiona e non mi privo di nulla!

La tua cucina preferita?
Amo la cucina italiana tradizionale, ma negli ultimi mesi sono diventata sushi dipendente! E anche se ammetto che dopo il servizio delle **Iene** (trasmesso il del 10 maggio 2017, ndr) che dimostrava l'elevata presenza di batteri nel sushi di alcuni All you can eat mi sono un po' preoccupata, continuo a mangiarlo! Sono diventata solo più rigorosa nella selezione dei locali.



[caption id="attachment_132037" align="aligncenter" width="200"] *Tratta da http://cosimacoppola.it/*[/caption]

Che cosa ti fidelizza?
Oltre alla qualità del cibo, la location e la disponibilità dello staff.

E quando metti una croce sopra?
Non sopporto la sporcizia e la scortesia dei camerieri.

Cosima Coppola, i tuoi tre indirizzi del cuore?
Tutti a Roma. Per una cena nel segno della cucina romana, vi consiglio il **ristorante Cuccurucù**. Circondato dalle mura di un antico casale, è affacciato sul Tevere e immerso nel parco Capoprati. Troverete antipasti a base di pesce, formaggi freschi e prodotti tipici romani, primi piatti con pasta fresca e ripiena fatta in casa condita con i sughi della tradizione romana e secondi piatti a base di carni scelte preparate alla griglia. Ma non solo: ci sono anche pizze e focacce cotte nel forno a legna e

deliziosi dolci fatti in casa! Per un sushi, vi suggerisco il **Jinjà**, il primo ristorante giapponese a Roma con ordinazione da iPad, con doppia sede nei quartieri Prati e Parioli. Infine, per l’aperitivo vado spesso da **Settembrini**, un locale di Marco Ledda polifunzionale: è bar, osteria, elegante ristorante e bistrot (con il Settembrini libri che sorge dall’altro lato della strada).