Francesca Giorgi: "Basta seitan, vorrei piatti vegetariani mediterranei"

francesca-giorgi-6-f6e77aa4

Datele un ruolo di “canta-attrice”, una parte insomma che non è proprio alla portata di tutti, e **Francesca Giorgi** è una donna felice. Ha una galleria di ruoli così, a teatro, da far invidia. “Nella mia vita, l’amore per la musica e quello per la recitazione si sono sempre intrecciati. Del resto sono fermamente convinta che un attore debba avere il pieno possesso della voce, in quanto suo principale strumento”, ci racconta. In tournée con *“I Tre Porcellini”* con Mattia Maffezzoli, Luca Liberatore, Giovanni Lucini per la regia di Giovanni Lucini, sarà in scena a Milano nel foyer del Teatro Manzoni sabato 21 ottobre alle 15,30 nell’ambito degli appuntamenti del ciclo “*La Casa delle Storie*”., un progetto teatrale corale dedicato a tutta la famiglia che punta sulla partecipazione e l’interazione dello spettatore, coinvolto anche come attore protagonista della fiaba classica rappresentata.

[ngg_images source="galleries" container_ids="195" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]“Oltre a interpretare il porcellino più piccolo, do il volto al boscaiolo che aiuta il porcellino a costruire la casa di legno e a una venditrice del mercato, ma soprattutto ho il compito di coinvolgere il pubblico e di renderlo parte attiva dello spettacolo”, ci racconta l’attrice, mezzosoprano del *Coro Sinfonico di Milano Giuseppe Verdi* , speaker radiofonica e doppiatrice.

Francesca Giorgi, se ti dico bar?
Penso alla pausa caffè tra una prova e l’altra.

E non all’aperitivo?
Non ho il rito dell’aperitivo, perché a quell’ora in genere sono a teatro. Quando non sono impegnata in prove o messe in scena, però, mi piace andare con mio marito al bar prima di cena per un bicchiere di vino o una birretta.

Amante degli animali tanto da circondarti da otto amici a quattro zampe, tra gatti e cani, tu segui la dieta vegetariana. Secondo te qual è il livello medio dei ristoranti vegetariani e vegani in Italia?
Mediocre. Mi spiego: non mancano i ristoranti di qualità, ma sono una minoranza e li strapaghi. Per il resto, c'è poca consapevolezza delle opportunità offerte dal nostro mercato agro-alimentare. Con tutte le delizie che abbiamo, solo pochi offrono un menu di piatti vegetariani o vegano mediterranei, la maggior parte strizza l'occhio all'estero. Al seitan, tofu, tempeh. Ottimi prodotti, ci mancherebbe. Ma perché dobbiamo spendere di più per acquistare materie prime esotiche quando abbiamo a km 0 ottime -e a volte rare- specie di frutta e di ortaggi?

Per concludere, Francesca Giorgi quali sono i tuoi locali del cuore a Milano?
Il mio bar di riferimento per bere l'aperitivo con mio marito è il **Paranoia Cafè Bistrot del Salento** in via Losanna dotato di una cucina che propone deliziose stuzzicherie della tradizione pugliese come i taralli, le cime di rapa o le *pittule*. Un altro nostro ristorante del cuore è la **Osteria al 55**, in via Messina 55, specializzato in piatti vegani come la tartare di mango, olive e pomodori secchi, il paté di lupini e sommacco in aji amarillo, gli spaghetti di zucchine al pesto di Sicilia, il gazpacho al sapore di menta, sale al sedano e l'hamburger di zucchine, maionese di mango e chips. Un altro locale che frequento spesso è il **Mulligans Irish Pub in via Govone**, un vero Irish Pub dalle luci soffuse, dove si possono assaggiare innumerevoli tipi di birra.