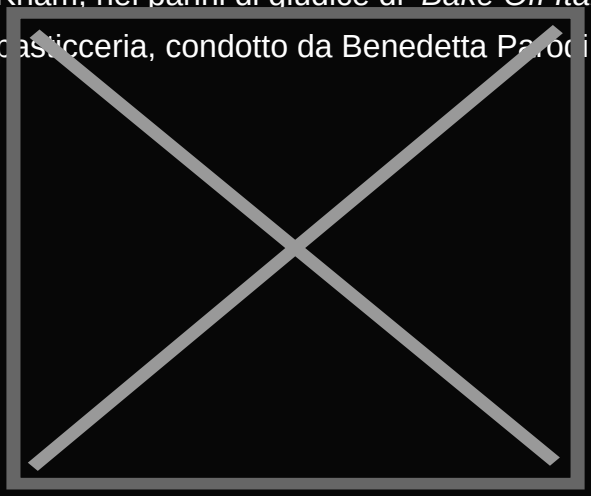
Un caffè con... Clelia D’Onofrio. Dal Cucchiaio d'Argento alla tv

clelia-456b4b23

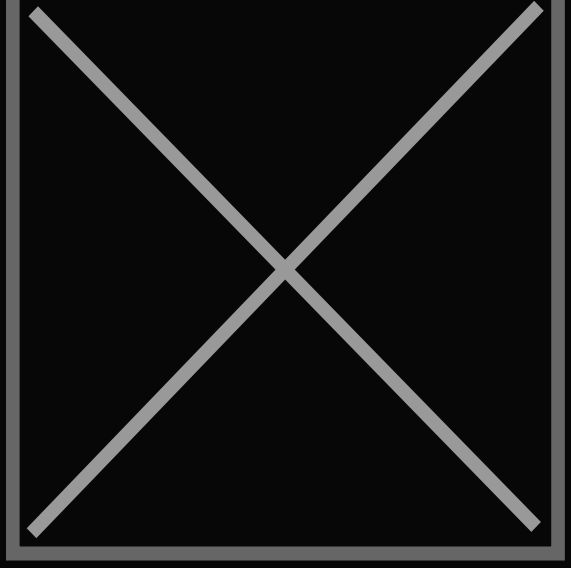
Dalla carta stampata al piccolo schermo: **Clelia D’Onofrio** la celebre autrice e curatrice de *Il Cucchiaio d’Argento* (la Bibbia delle ricette della cucina italiana), è arrivata in tv, insieme ad Ernst Knam, nei panni di giudice di *Bake Off Italia – Dolci in forno*, primo talent cooking show dedicato alla pasticceria, condotto da Benedetta Parodi e in onda tutti i venerdì alle 21,10 su Real Time.



Se ti dico bar?

«Penso a un caffè consumato di corsa al bancone la mattina presto. Ma anche a un caffè assaporato con calma a metà mattina».

E non ti viene in mente l’aperitivo?
«Certo, perché no? Prima di pranzo prediligo un drink leggero, pre cena un po’ più forte. Tra i due, però, io preferisco l’aperitivo serale, prima di tornare a casa, perché si consuma in un clima di maggiore relax.



Il tuo bar ideale?

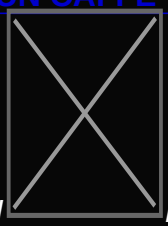
«Luminoso, con un bancone non troppo alto, dotato di seggioline comode e decorato con un look minimalista, ma con un servizio rigoroso».

E che tipo di ristoranti prediligi?
«Dipende dall'occasione e dai convitati. Con mia madre, che evidentemente ha qualche capello bianco più di me, cerco ambienti accoglienti, eleganti e chiedo sempre un tavolo nell'angolo. Personalmente, amo andare al ristorante soprattutto per cena, in location raffinate».

Le tue cucine preferite?
«Ho un debole per la nostra cucina e in particolare per gli sformati di verdure o di besciamelle; i crostacei e le carni morbide e ben cotte. Quanto ai dolci, i miei preferiti sono la cassata siciliana, che mangio sempre a digiuno, il babà a fine pasto».

I tuoi locali del cuore?
«La Pasticceria Conca, a Milano, in Via Carducci 11, un elegante negozio-bomboniera dove i beignet alla crema o alla panna hanno la leggerezza delle nuvole e la torta ai frutti di bosco e crema pasticciera è tutta un profumo. Anche i piccoli panini al sesamo farciti di brie e speck mandano in sollucchero le papille gustative. Ed è ottimo il caffè! Il mio ristorante di riferimento è Tano passami l'olio, a Milano in Via Villoresi, dove gli assaggi degli splendidi oli selezionati da Tano anticipano la bontà dei piatti, anche creativi, che lo chef studia con un pregevole senso della misura. Quanto alle pizzeria, vi consiglio il DRY Cocktails & Pizza, in Via Solferino 33, un piacevole locale nel cuore antico di Milano affidato all'abile Andrea Berton. Tra "le pizze dello chef" ricordo a memoria quella al pomodoro, fior di latte e acciughe del Cantabrico per la golosa sapidità nonché quella di scalogno al sale, provola affumicata e pomodorini arrostiti, per l'inconsueta e piacevole dolcezza».

UN CAFFE' CON... Una rubrica di Nicole Cavazzuti



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... Paolino Ruffini

Un caffè con... Sara Brusco

Un caffè con... Michela Coppa

Un caffè con... Senit

Un caffè con... Emanuele Biggi

Un caffè con... Ana Laura Ribas

Un caffè con... Diego Abatantuono

Un caffè con... Alessandro Borghese

Un caffè con... Marisa Laurito

Un caffè con... Melissa Satta

Un caffè con... Bruno Barbieri

Un caffè con... Raul Cremona