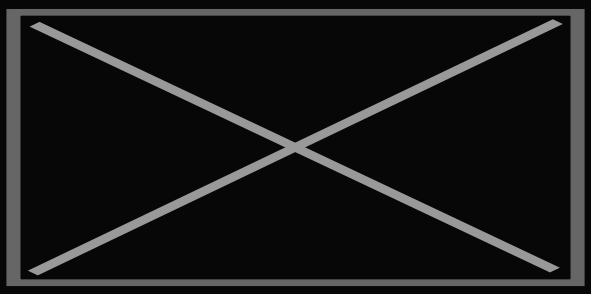
Alice Rachele Arlanch, Miss Italia 2017: basta con l’happy hour alla milanese

alice-rachele-arlanch-1-8beaa1cd

Le abitudini e i gusti in fatto di fuori casa di **Alice Rachele Arlanch**, **Miss Italia 2017**: dall’aperitivo con il piattino preparato al momento invece del buffet alla passione per i locali di design.

Leggi alla voce Alice Rachele Arlanch e su Wikipedia -e su tutti i principali organi di informazione- trovi: Miss Italia 2017. Ventun’anni, trentina, la bellissima Alice Rachele Arlanch è cresciuta in una frazione di 14 abitanti e… qui ci parla delle sue abitudini in fatto di fuori casa e della sua passione per i locali di design.

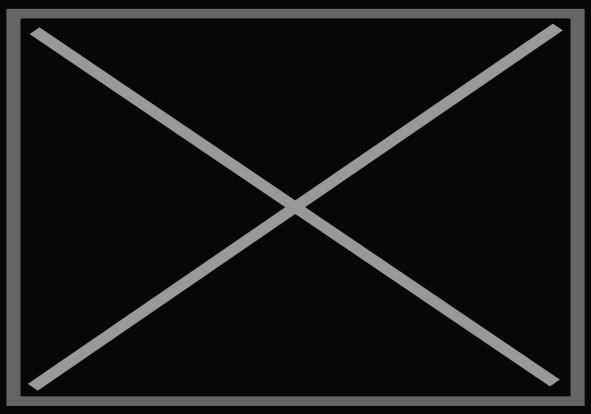
Alice Rachele Arlanch hai il rito dell’aperitivo?
Il rito inteso come abitudine, no. Ogni tanto vado anch’io al bar per l’aperitivo, ma non abitualmente.



E che cosa ordini, in genere?
Ultimamente mi sono fidelizzata allo *Spritz con Aperol*, ma per anni ho ordinato l’*Hugo*, un aperitivo leggermente alcoolico dell'Alto Adige a base di prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz e foglie di menta.

Che tipo di bar preferisci?
Per me, al bar, a fare la differenza sono soprattutto arredo e cura nel servizio. Per spiegarmi, detesto la formula dell’happy hour con il banco stracolmo di appetizer. Non mi piace accompagnare il drink con le patatine e i gli avanzi riscaldati, mentre torno nei locali dove trovo pizzette e salatini artigianali,

piuttosto che piccole porzioni di affettati tagliati al momento o micro toast particolari. Quanto all’arredo, amo i locali di design e in particolari quelli che sono realizzati con materiali green, come legno e rocce.



Vale lo stesso per i ristoranti?
No. Non sono un’appassionata di cocktail né un’esperta di vino, in compenso sono intransigente sul cibo. Per me l’estetica nei ristoranti rimane un tratto importante, ma ininfluente in assenza di una qualità di materie prime e servizio.

Che cosa non sopporti al ristorante?
Odio i ristoranti dove regna la confusione e dove i tavoli sono talmente vicini che si possono ascoltare le conversazioni dei vicini.

Il tuo consiglio per i gestori di bar e ristoranti?
Modernizzatevi sia in termini di arredo che di proposte eno-gastronomiche.
Buttate via le vecchie tovaglie consunte e brutte, le sedie usurate e i tavoli traballanti. E per quanto riguarda il menu, puntate su qualche particolare pietanza o cocktail, per differenziarvi ed essere più facilmente riconoscibili.

I tuoi locali del cuore in Alto Adige?
Tra i pub-cocktail bar, vi segnalo la **Crypta** con interni in pietra e luci soffuse e lo **Snack Bar Stella d'Italia**, entrambi nel centro storico a Rovereto. Quanti ai ristoranti, uno dei miei preferiti è il **Loto di Trento,** famoso per le pizze e gli sfrizzoli, un gnocco fritto piccolo, servito in diverse ricette sia dolci che salate.