Chiara Noschese: un’idea? Una frittateria con cucina a vista

chiara-noschese-foto-apertura-5a47ce6d

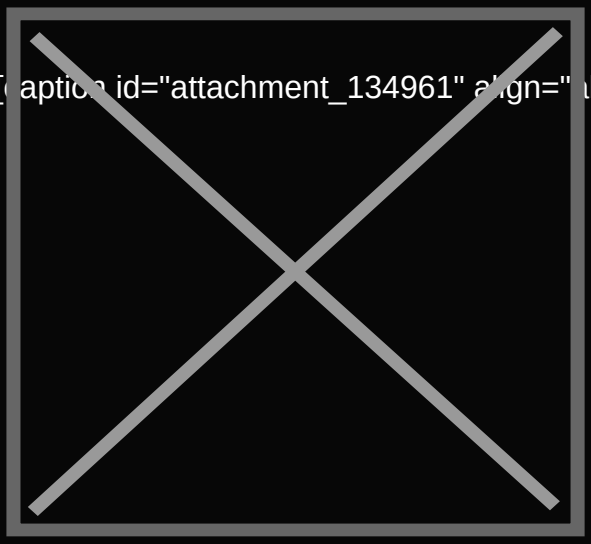
*L’attrice e regista **Chiara Noschese** ci parla del suo rapporto con i ristoranti, di com’è l’offerta post teatro e di cosa per lei rappresenta un valore aggiunto. E lancia una proposta.*

La *Regina del musical* vive un momento magico: in attesa di riprendere la tournée di *Anatra all’arancia* con Luca Barbareschi, raddoppia la sua presenza al **Teatro Nazionale di Milano**. Così, mentre fino al 31 dicembre di sera c’è il suo *Flashdance il Musical* (di cui oltre alla regia ha curato l’adattamento delle liriche e del testo), fino al 14 gennaio il sabato pomeriggio e la domenica mattina va in scena il suo family show *PINOCCHIO – Cuor Connesso* con Mario Acampa (Pinocchio), Antonio Speranza (Geppy) e Raffaella Alterio (Grillo parlante). Uno spettacolo colorato e ritmato che avvicina i bimbi al teatro.

Chiara Noschese, quando sei in tournée sei costretta a cenare spesso fuori casa. Ti piace andare al ristorante?
Sì, ma proprio perché per lavoro sono obbligata a frequentarlo di frequente, mi piace anche molto cenare a casa.

C**he tipo di ristoranti preferisci?**
Gli etnici.

[caption id="attachment_134961" align="aligncenter" width="300"]



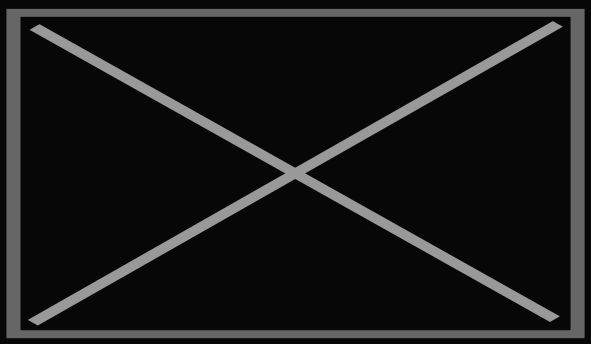
Una scena di Pinocchio Cuor Connesso[/caption]

Parliamo dei ristoranti post teatro. Com’è la situazione?
A Roma da sempre c’è l’imbarazzo della scelta, a Milano invece lo scenario è migliorato solo negli ultimi anni. Penso -per esempio- alla zona di Wagner e di Buonarrotti dove, da quando il Teatro Nazionale ha riaperto i battenti, i ristoranti hanno allungato l’orario di apertura della cucina. Più problematica è la provincia, inevitabilmente.

Per te, che cosa rappresenta un valore nei locali?
La cortesia e il sorriso del personale, la qualità dell’offerta e la pulizia.

Le luci sono importanti?
Sì, aiutano a creare atmosfera. Detesto quelle al neon e consiglio di scegliere tonalità calde quando si opta per il led.

Al contrario, che cosa non sopporti?
Il servizio maleducato. Non c’è niente di più fastidioso di un cameriere che ti serve con il muso lungo.



Un concept originale per piccole e grandi realtà imprenditoriali?
Credo che potrebbe funzionare una frittateria con cucina a vista e servizio d’asporto di tortillas fresche, fatte al momento, con materie prime di qualità.

I tuoi ristoranti del cuore?
Vi suggerisco due indirizzi a Milano, entrambi vicino al Teatro Nazionale: il **Sushi Kiyo** e il ristorante **Al Mozzo** che offre specialità di pesce tra dettagli marinari e bottiglie alle pareti. E poi **La Felicetta** a Viterbo.