Francesca Pepe: l'importanza della velocità del servizio FOTO

francesca-pepe-1-e97c7bed

Già Miss Toscana e Miss Malta, classe 1992, Francesca Pepe dopo essere stata eletta **Miss Europa 2016** è diventata uno dei volti più richiesti della moda italiana. Divisa tra set fotografici e casting, oggi pensa solo al lavoro. Ma ammette: “Non ho ancora incontrato l’uomo giusto, però vorrei diventare mamma presto”. E qui ci parla del suo rapporto con bar e ristoranti.

Il bar per te è…?
Un punto di ritrovo per vedere le amiche all’aperitivo e un luogo dove vado ogni tanto a fare colazione per coccolarmi.

Che tipo di bar preferisci?
I bar curati nel design e nell’arredo e quelli con una bella vista panoramica su monumenti storici o bellezze naturalistiche.

[ngg_images source="galleries" container_ids="211" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Al contrario, quando metti una croce sopra**?
Quando c’è poca pulizia e la qualità dell’offerta food&beverage è bassa.

Quanto conta per te il servizio accogliente?
Da uno a dieci, sei. Detesto le attese: ecco perché per me è più importante la velocità del personale che la simpatia! E se i camerieri si dilungano troppo con i clienti finiscono a perdere tempo…

La cucina per te è…?
La cucina è una forma di cultura che permette di conoscere meglio il territorio e le sue tradizioni.

Che tipo di ristorante prediligi?
Amo tutte le cucine, anche se ritengo che quella italiana sia la migliore del mondo.

Detto questo, ho un debole per gli ambienti accoglienti e caldi e per i ristoranti a conduzione famigliare, dove puoi vivere un’esperienza a tutto tondo perché oltre alle portate ordinate degusti anche gli assaggi della casa.

Che cosa ti infastidisce al ristorante?
Detesto i locali rumorosi dove le voci rimbombano e fai fatica a parlare con il tuo commensale.

Francesca Pepe, tu sei originaria di Sarzana. Dal punto di vista dell’offerta food&beverage che cosa manca alla tua città?
La varietà di scelta, in compenso la qualità media dei ristoranti è alta.

I tuoi locali del cuore a Sarzana?
Il **Kooka**, ristorante giapponese che in estate è dotato di un giardino affacciato sulle mura della fortezza.
Il **Magnani**, a Pontremoli, al confine tra Emilia e Toscana, dove tra le altre cose si può mangiare la tipica pizza ligure, sia al taglio che classica, più croccante e unta di quella lombarda.
Infine, **I Tre Archi** di Podenzana, un ottimo ristorante in cui è possibile gustare i piatti tipici della Lunigiana come i *panigacci*, serviti con pesto oppure con sugo di funghi o conditi con formaggi fusi gratinati, cioè cotti al forno dopo essere stati bolliti in acqua.