Roberta Capua: perché non aprite a Bologna un ristorante peruviano?

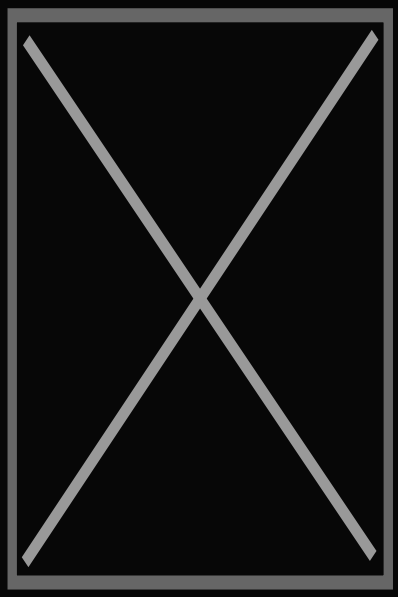
img-5383-14-fb5290d1

I consigli di **Roberta Capua**, vincitrice di *Celebrity Masterchef 2017* e oggi al timone di **Italiani a Tavola: è Natale!**, per migliorare l'offerta di bar e di ristoranti.

È partito il 4 dicembre e andrà avanti fino al primo gennaio. Stiamo parlando della prima edizione di I **taliani a Tavola: è Natale!**, nuova produzione tricolore di *Food Network* (canale 33 del digitale terrestre) condotto da Roberta Capua e in onda in prima visione il lunedì alle 21.10 su Food Network. Al centro della trasmissione, le famiglie della prima edizione - i Ceresi di Milano, i Pavoncello e i Savoca di Roma, i Tavassi-Duello e i Nettis di Napoli – e una new entry: i Rolla di Milano.
"Il cibo è l'assoluto protagonista del programma: ogni famiglia prepara e consuma tre ricette per puntata che saranno poi spiegate passo per passo con una sequenza di immagini in timelapse", spiega Roberta Capua.

Natale ormai è alle porte, hai già deciso il menù per il cenone della Vigilia e il pranzo del 25?
Nei dettagli, non ancora. In ogni caso, da napoletana, per me il 24 dicembre è tradizione cenare di magro. Ogni anno cambiamo il menù, ma non mancano mai gli spaghetti "a vongole" e il pesce al forno o il capitone (la femmina dell'anguilla, ndr.). Quanto al pranzo del 25, devo ancora pensare ad antipasti e contorni, ma i tortellini in brodo e il lesso ci sono sempre!

Parliamo di ristoranti, ora. Quali genere preferisci?
Dipende dalle occasioni e dai momenti. Amo sia i ristoranti con cucina tradizionale sia quelli di ricerca. Mi piace andare dove mi conoscono, i coccolano e mi fanno sentire a casa.



E che cosa non sopporti invece?
Detesto i locali rumorosi, perché per me ristorante è sinonimo di chiacchiere e di relax. E non mi piace essere costretta a urlare per farmi sentire dal mio commensale.

I tuoi suggerimenti per i gestori di bar e ristoranti?
Non trascurate i bagni. Toilette profumate e curate sono rassicuranti e trasmettono l'idea che anche la cucina sarà ordinata e pulita. Quanto al servizio, e qui parlo soprattutto ai ristoratori, deve essere certo attento e puntuale, ma non invadente e incombente.

A proposito, che legame hai con il bar?
Lo frequento spesso la mattina, dopo aver portato a scuola mio figlio, per una pausa a base di caffè orzo e ciarle con le altre mamme.

Idee da copiare. Un format da lanciare?
Vivo a Bologna e vi assicuro che son ancora pochissimi i ristoranti di cucina etnica. Per esempio, manca un ristorante di cucina peruviana.

Il tuo ristorante del cuore?
Il mio preferito in assoluto a Bologna è l'**Antica Osteria Romagnola**.