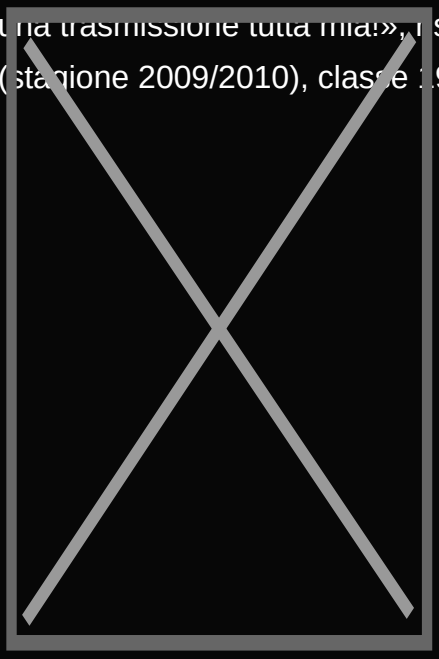
Un caffè con... Marika Fruscio. A caccia di ricette originali

marrrr-8e459072

Marika Fruscio è la tipica “bona”, con due B, alla romana. Curve prorompenti, sguardo ammaliatore è la protagonista del nuovo calendario sexy firmato da Bruno Oliviero, Marika Fruscio oggi è in tv nei panni di opinionista del programma di calcio *Diretta Stadio* su Gold Tv. La sua ambizione? «Condurre una trasmissione tutta mia!», risponde senza esitazione l’ex corteggiatrice di *Uomini e Donne* (stagione 2009/2010), classe 1979.



Il tuo rapporto con il bar?

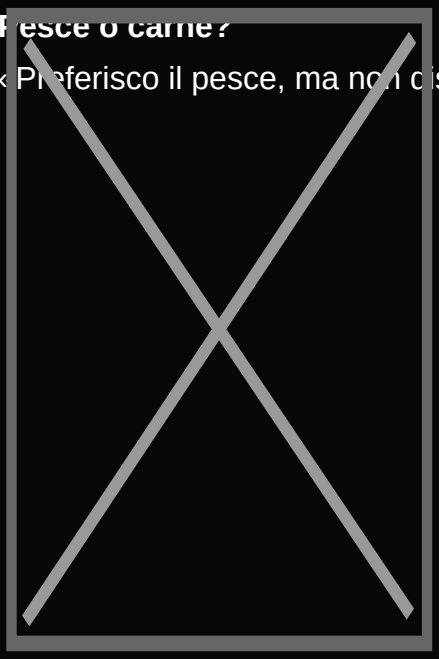
«Abbastanza superficiale. Ci vado soprattutto per il caffè, che adoro consumare fuori casa. Esteta per indole, mi piace il bello e prediligo i locali eleganti e raffinati».

Al bar ti infastidisce..?

«L’assenza di pulizia e la mancanza di qualità nelle materie prime, a partire dal caffè».

E cosa cerchi in un ristorante?
«A costo di apparire ripetitiva, trovo essenziale la qualità dei prodotti e del servizio. E poi, considerato che me la cavo bene ai fornelli, quando vado al ristorante il mio obiettivo è provare ricette particolari e originali».

Pesce o carne?
« Preferisco il pesce, ma non disdegno la carne, quando è tenera».



La tua cucina del cuore?

«L'italiana! Ma ho un debole anche per la francese e la giapponese».

Un suggerimento per i gestori?
«In un periodo di crisi come quello attuale, è fondamentale offrire un buon rapporto qualità-prezzo, senza mai rinunciare all'eccellenza delle materie prime».

I tuoi ristoranti di riferimento?
«Innanzitutto, il Ristorante 'a Ninfea sul lago di Lucrino, in provincia di Napoli. Attrezzato come una vera e propria pescheria, è dotato di coreografiche vasche con aragoste, astici, polipi e crostacei vivi. Il pesce, scelto direttamente dal cliente, viene cucinato sul momento secondo le singole richieste. E poi, ottimo è Il Rifugio del Ghiottone, a Milano. Tra gli antipasti, sono indimenticabili i salumi piacentini essiccati alla vecchia maniera e il grana del lodigiano. Tra i secondi, sono deliziosi il misto di carne alla griglia e la fiorentina in casseruola con funghi. Tra l'altro, non solo il servizio è di alto livello, ma lo scontrino è assolutamente nella norma. In tema sushi, infine, vi suggerisco Il Finger's di Milano che propone piatti rivisitati in chiave contemporanea, ma nel rispetto della tradizione nipponica e con una

cura nei dettagli davvero particolare».

Normal
0

14

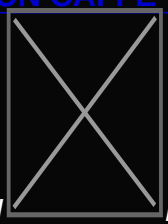
false
false
false

IT
X-NONE
AR-SA

/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Tabella normale";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-priority:99;
mso-style-qformat:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin-top:0cm;
mso-para-margin-right:0cm;
mso-para-margin-bottom:10.0pt;
mso-para-margin-left:0cm;
line-height:115%;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:11.0pt;
font-family:"Calibri","sans-serif";
mso-ascii-font-family:Calibri;
mso-ascii-theme-font:minor-latin;

mso-fareast-font-family:"Times New Roman";
mso-fareast-theme-font:minor-fareast;
mso-hansi-font-family:Calibri;
mso-hansi-theme-font:minor-latin;}

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



Il 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.

Un caffè con... Elisa Isoardi

Un caffè con... Frank Matano

Un caffè con... Clelia D'Onofrio

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