Eleonora Giorgi: come conquistarmi al ristorante FOTO

eleonoragiorgilesposedicostantino-copia-1167ffb3

L'attrice **Eleonora Giorgi** ci parla del suo rapporto con ristoranti e bar.
Protagonista negli anni Settanta e Ottanta di tanti film di successo -uno su tutti: il cult *Borotalco*– Eleonora Giorgi -insieme a **Elisabetta Canalis, Valeria Marini, Paola Ferrari**- oggi è nel cast de **Le spose di Costantino**, nuovo programma di **Rai2** firmato (tra gli altri) da Cristiano Rinaldi e **Costantino della Gherardesca** in onda per quattro giovedì alle 21.20 a partire dall'11 gennaio.

"Si tratta di un format inedito che miscela i linguaggi della fiction, del documentario e del reality. Protagoniste sono quattro mogli, per quattro viaggi di nozze dalla meta insolita. Con un obiettivo: prendere il posto di una coppia del luogo e vivere secondo le usanze locali nelle case di famiglie semplici per mostrare stili e costumi di Paesi ignoti. Noi siamo stati nella Georgia rurale", ci racconta. E poi ci parla del suo rapporto con ristoranti e bar.

[ngg_images source="galleries" container_ids="225" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Eleonora Giorgi sei una donna da bar?**
Non molto! Oltre a non bere alcolici, preferisco il caffè della moka all'espresso e -se non sono in giro per lavoro- non vado mai al bar. senza contare che, quando ci vado, non do molta soddisfazione ai baristi perché allungo l'espresso con l'acqua calda.

E che rapporto hai con i ristoranti?
Non sono di quelle che fanno chilometri per andare al ristorante. Sono abitudinaria e frequento con piacere solo quelli che offrono una cucina tradizionale sana, ovvero piatti classici rivisitati in chiave moderna in termini di grassi e condimenti. A tavola amo la semplicità: mi piace assaporare la materia prima nella sua purezza e al contrario detesto le ricette elaborate e la sovrapposizione dei sapori. Per esempio, vado pazza per i crostacei, anche crudi, assolutamente non conditi e per il riso integrale con un goccio di olio "a freddo".

Quindi non ti attirano i ristoranti di cucina d’autore?
No. Apprezzo la cura nell’impiattamento e la bellezza dei piatti, ma non mi appagano quelle creazioni mignon che consumi in due bocconi e che uniscono un insieme di sapori spesso difficile da decifrare.

Hai un ristorante di riferimento?
Sì. A Milano vado quasi sempre da Cecco, in via Monti, a due passi dall’accademia di recitazione in cui insegno.