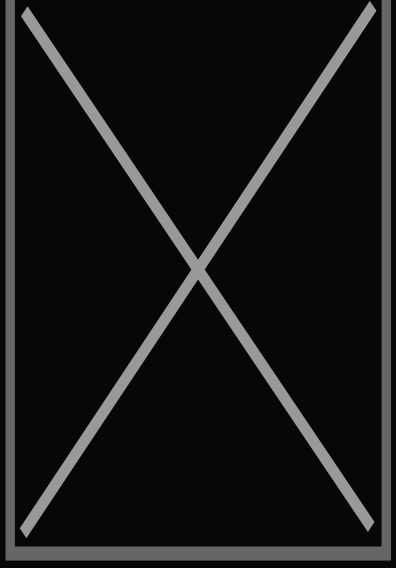
Un caffè con... Tessa Gelisio. Cento ricette e alcuni consigli

tessagelisio-01-ad9677bc

Se Tessa Gelisio è diventata la conduttrice di *Cotto e mangiato* è anche grazie a sua nonna Elena. È stata lei, infatti, ad averle insegnato i segreti della cucina. «A 14 anni, ogni domenica mattina, andavo da lei per imparar  e le sue ricette», ricorda la conduttrice, da poco in libreria con un nuovo ricettario dal titolo *Guarda che ricette!* (14,90, euro www.fivestore.it). «Il libro riunisce 100 ricette gustose, pratiche e veloci raccontate con il supporto di 500 foto», spiega.

Come nascono le tue ricette?
«Da un mix di fantasia, ricerca e studio. Il che significa leggere libri e riviste, ma anche frequentare ristoranti, rosticcerie e supermercati alla ricerca di idee, nonché curiosare tra i menù».



Cosa suggerisci ai ristoratori per migliorare l’offerta?

«Innanzitutto, di limitare il numero dei piatti in menù per garantire materie prime rigorosamente fresche di giornata e sempre di stagione. Poi, di variare quotidianamente qualche proposta della carta in base ai prodotti acquistati, di giorno in giorno, al mercato. E ancora: per mantenere il successo nel tempo, fondamentale è continuare a studiare e cercare di viaggiare il più possibile alla ricerca di spunti da rivisitare in chiave personale».

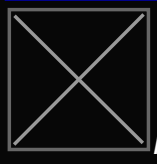
I tuoi indirizzi del cuore?

«La Locanda Lorena a Portovenere: una perla della ristorazione italiana, per il cibo sano e gustosissimo e per la bellezza del paesaggio che la circonda, con il mare blu della Palmaria intorno e la vista di Portovenere all’orizzonte.

Il Pesce Pazzo a Varazze, di cui ricordo con l’acquolina in bocca i carpacci di ricciola e palamita al profumo di agrumi, i tagliolini con i moscardini affumicati e la cernia in crosta di patate. Tra l’altro, il ristorante ha lanciato un’iniziativa di successo, che potrebbe essere di spunto per altri gestori: nei week end di autunno e primavera, dalle 16 alle 18, propone la "Merenda del Pescatore", un cartoccio di fritto misto e un bicchiere di vino bianco a prezzi modici. Ed è sempre affollato!

Infine, ho un debole per Il Borghetto a Milano, gestito da Emilio Cecchi, che propone specilità della tradizionale cucina toscana, tra cui salume, zuppe, pasta fresca e la Chianina in tutte le sue varianti».

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... Marika Fruscio

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