Tiziana Buldini: relax è bar per il cappuccio e ristorante con Ciro

tiziana-e-ciro-caa40c08

Tiziana Buldini in *Immaturi- La serie* (in onda il venerdì in prima serata su Canale 5) è Sandra, una delle amanti di Piero (Luca Bizzarri). Un ruolo divertente come piace a lei. Che è un vulcano di energia. E che trova pace (quasi) solo in due momenti: quando beve il cappuccino al bar e quando cena al ristorante con il suo Ciro.
L'attrice di Rieti deve all'anno di grazia 2006 – quello in cui, grazie a *Uomini e Donne*, si è fatta conoscere al grande pubblico- la propria ascesa al successo. Ma da quando era una corteggiatrice nel programma di **Maria De Filippi** ne ha fatta davvero tanta di strada. Dopo quell'esperienza, infatti, ha studiato recitazione per poi essere scelta da diversi celebri registi italiani tra cui **Pupi Avati, Matteo Garrone, Carlo Vanzina, Federico Moccia e Vincenzo Salemme**.

Come passi il tempo libero?
Amo la buona cucina. E adoro andare a cena fuori casa con il mio fidanzato! Il ristorante per me è infatti sinonimo di relax, svago e intimità con il mio uomo. E poi, mi piace viaggiare.

Tiziana Buldini che tipo di ristoranti preferisci?
Nella quotidianità frequento ristoranti semplici. In particolare ho un debole per quelli specializzati in carne, in primis hamburgherie e bracerie. Con il mio fidanzato Ciro (che sposerà quest'estate, ndr.) a Roma andiamo spessissimo da **Kilo Restaurant**. È una macelleria che propone spiedini di ogni genere (libanesi, messinesi, involtini con radicchio e pancetta, di manzo marinati alla birra, di pollo speziato, di maiale e miele… ndr.) e diversi tagli di carne da scegliere direttamente al banco e cucinati a vista alla griglia. Superbo! Per le occasioni speciali, invece, preferisco i ristoranti romantici con un'atmosfera intima.

Quando metti una croce sopra un ristorante?
Quando è troppo rumoroso e caotico. Per esempio, detesto il format dei disco-restaurant-bar, dove a un certo punto della serata esplode la musica e non si riesce nemmeno più a parlare con i propri

commensali.

[ngg_images source="galleries" container_ids="231" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**E se ti dico… bar?**
Ti rispondo che lo frequento tutti i giorni per la pausa cappuccino a metà mattina, un rito a cui non rinuncio mai! Abitudinaria, in genere a metà mattina faccio una scappato sempre nello stesso bar, ovvero da Ciampini in piazza di S. Lorenzo in Lucina, un locale storico, punto di riferimento nel quartiere.

Sappiamo che ti piace trascorrere il weekend a Londra con Ciro. Rispetto all'offerta londinese, secondo te a Roma come potrebbero migliorare i ristoranti?
Curando maggiormente i dettagli. Qualità del cibo a parte, sono le piccole cose che poi rendono speciale un locale. E che qualche volta a Roma mancano.

Tre indirizzi da non perdere a Roma?
Per una cena a base di carne -come già vi dicevo- il mio locale del cuore è **Kilo Restaurant**, per una serata nel segno della cucina giapponese vi suggerisco **Zuma**, mentre per chi vuole farsi una cena a base di formaggi e vini, champagne incluso, da provare è **Secondo Tradizione** in via Rialto 39.