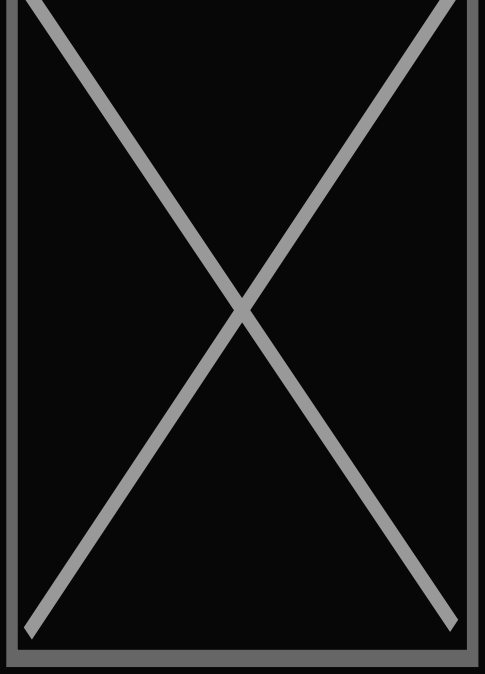
Un caffè con... Elenoire Casalegno. "Fiera della nostra ristorazione"

elenoirecasalegno-9019e1fc

[caption id="attachment_17922" align="alignleft" width="143"] Elenoire Casalegno. Foto di Vincenzo Di Cillo[/caption]

Elenoire Casalegno non ha dubbi: «La ristorazione italiana non ha nulla da invidiare a nessuno. E lo stesso vale per i nostri vini. Il problema è che siamo troppo esterofili. Dovremmo imitare i cugini francesi e diventare più fieri del nostro territorio!». L'ex modella e conduttrice, classe 1976, è tornata sul piccolo schermo tutti i giovedì in prima serata su Italia 1 nei panni di nuova inviata dell'ottava stagione di *Mistero*, accanto agli storici Jane Alexander, Daniele Bossari, Marco Berry, Andrea Pinketts e all'altra new entry, il campione mondiale di boxe Clemente Russo. E racconta: «Sono al settimo cielo! Ho sempre seguito questa trasmissione dedicata a fenomeni paranormali, avvistamenti alieni, misteri della storia e dell'archeologia, nonché all'attualità e agli enigmi di cronaca nera. È un privilegio collaborare a un progetto che sento nelle mie corde!».

Il tuo legame con il bar?
«Frequento i bar pasticceria la domenica mattina, per coccolarmi con una colazione particolare, mentre non sono una fanatica dell'aperitivo».



Che cosa ti fa tornare in un ristorante?

«Fondamentali, per me, sono la materia prima e il servizio. Amo mangiare fuori casa e ho avuto il privilegio di degustare sia piatti creati da chef stellati, così come ricette tipiche locali riproposte dalla classica trattoria a gestione famigliare. Curiosa, in viaggio assaggio sempre la cucina del territorio, che in Italia è davvero variegata. Da romagnola, per esempio, posso assicurarti che la ricetta per la piadina cambia totalmente nel giro di pochi chilometri».

Un consiglio per i gestori?
«Chi lavora contatto con il pubblico deve mantenere sempre un atteggiamento gioioso e solare, nonché dimostrare passione per il proprio lavoro. Raccontare il menù non significa fare la lista della spesa, ma decantarlo e sottolinearne le sfumature».

A un amico straniero, quali ristoranti suggeriresti in Italia?
«Le Calandre a Sarmeola , vicino a Padova, fondato nel 1981 dai fratelli Erminio e Rita Alajmo. Più che una semplice cena, regala un vero e proprio viaggio sensoriale, pura poesia. Eccezionale è anche Dal Pescatore, a Canneto sull'Oglio, vicino a Mantova: troverete una cucina classica, nel rispetto della tradizione e del territorio, nonché un servizio eccellente, grazie al perfetto mix di calore familiare, ospitalità e professionalità. Ancora: merita una visita il Ristorante Uliassi a Senigallia, specializzato in cucina di mare. Ho un debole anche per il Ristorante Ambasciata a Quistello (MN) aperto nel 1978 da Romano e Francesco Tamani, decorato con libri e bottiglie e dotato di cucina a vista e di tavoli grandi e distanziati. Infine, a Milano, consiglierei per il pesce il Ristorante Alice di Viviana Varese e Sandra Ciciriello».

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... Tessa Gelisio

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