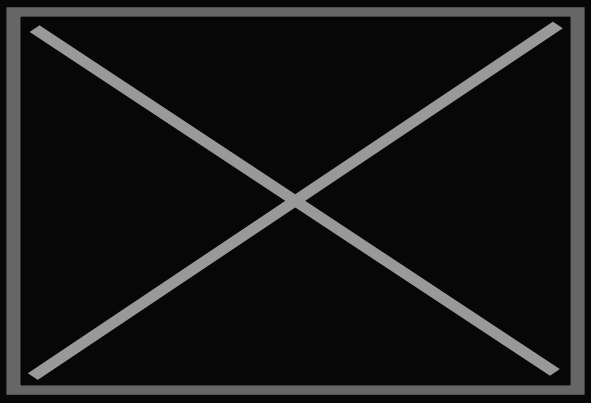
Paola Iezzi (ex Paola & Chiara): Ristoratori, curate le luci FOTO

paola-iezzi-1-39d4f1bd

Da bambina Paola Iezzi sognava di diventare chef. Poi la passione per la musica ha preso il sopravvento e 21 anni fa ha debuttato a Sanremo con la sorella Chiara (la bionda del duo) con il brano *Amici come prima*. Vi dice niente? Tormentone in radio, restò in cima alle classifiche di vendita per mesi.

Dopo lo scioglimento del duo, cinque anni fa, **Paola Iezzi** ha intrapreso la carriera di solista e di DJ, nonché coltivato l'interesse per la moda e la fotografia, diventando un'icona fashion con oltre 45 mila follower su **Instagram**. La incontriamo al Party Pop organizzato da **Michele Chiocciolini** nel suo negozio di borse in Brera, a Milano (via Ponte Vetero 23).

[ngg_images source="galleries" container_ids="238" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Se ti dico… ristorante?**
Potremmo parlare per ore di cucina! Da bambina sognavo di diventare chef, poi la passione per la musica ha preso il sopravvento. Detto questo, cucino discretamente e ritengo il cibo uno dei piaceri della vita. In questa logica, per me il ristorante è un'occasione per condividere un'esperienza che oltre a coinvolgere i sensi è anche una forma di cultura.



Con chi preferisci andare al ristorante, in coppia o con gli amici?
In generale con gli amici!

Che tipo di ristorante preferisci?
Sono un’esteta, sono attratta dal bello. Mi fidelizzano i ristoranti dove oltre alla qualità del cibo trovo anche un’illuminazione curatissima, un arredo armonioso e una musica di sottofondo adeguata.

Trattoria o ristorante chic?
Preferisco gli ambienti conviviali, curati, ma non troppo formali.

Dove, al contrario, non torni più?
Per me la luce è essenziale: se l’illuminazione è troppo forte non torno.

Tre indirizzi dove ci consigli di cenare?
Tutti a Milano. Adoro l'**Aromando Bistrot**, in via Moscati. Ormai il titolare Savio, ex sommelier di **Carlo Cracco**, è diventato un amico.
Per gli appassionati di carne, vi suggerisco l’argentino **El Porteño**: è famoso per la carne alla griglia (salamelle, filetto, costata…) servita con cinque contorni in assaggio, ma c'è anche menu vegetariano! Oltre a un'ampia scelta di vini argentini c'è anche un'interessante lista cocktail.
Dedicato a chi ama la cucina etnica, provate **Rebetiko**, una piccola taverna greca in via Cagnola dove oltre a una cucina di qualità troverete un ambiente molto piacevole.