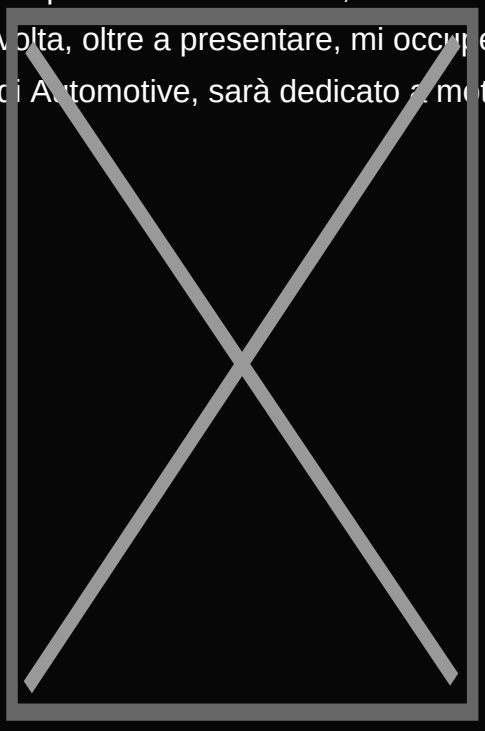
Un caffè con... Federica Torti. «Occorre puntare sulla formazione tecnica»

federica-torti-mixerpd8bfb-67e9444d

Sorpresa: Federica Torti, la bella conduttrice di Sky, è alle prese con una nuova sfida. «Per la prima volta, oltre a presentare, mi occuperò di produzione». E annuncia: «Il programma, dal titolo provvisorio di Automotive, sarà dedicato ai motori e comicità e verrà trasmesso da Sky».

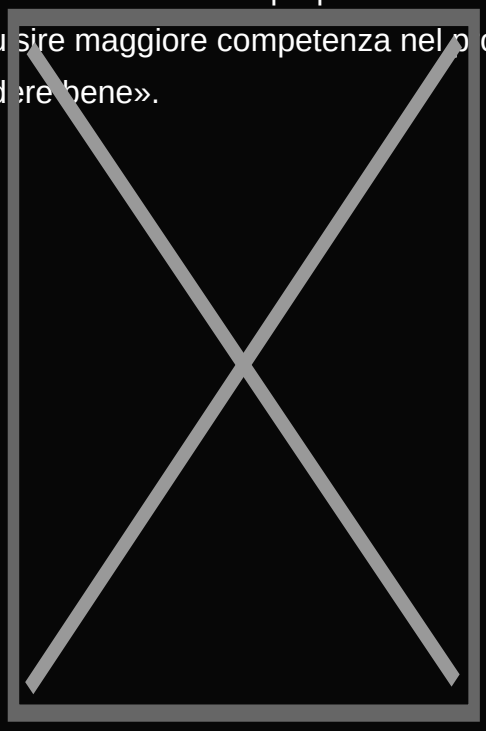


Il bar per te è...?

«Un luogo che frequento soprattutto a pranzo, quando per lavoro mi trovo lontana da casa».

E che cosa cerchi in un ristorante?
«Soprattutto semplicità nella preparazione dei piatti. Amo assaporare la materia prima in purezza e prediligo i condimenti leggeri».

Viaggi spesso, per piacere e per lavoro. Che cosa dovremmo imparare dall'estero?
«Siamo superiori a tutti per tradizione gastronomica, nonché per capacità di allestire location d'impatto. L'unico aspetto in cui pecchiamo, rispetto a realtà internazionali come Londra e New York, è la formazione degli operatori del settore, soprattutto in tema di bar. La scuola, da noi, viene sottovalutata. Peccato: preparazione significa non solo offrire un servizio superiore, ma anche acquisire maggiore competenza nel proporre e spiegare i prodotti in menù, qualità indispensabile per vendere bene».



Amica di ristoratori, hai potuto osservare da vicino l'attività della cucina di un ristorante di medie dimensioni. Che cosa hai imparato?
«Ho capito che un bravo chef, da solo, non basta. La forza di un ristorante dipende dalla sinergia che si crea tra i vari comparti. In cucina nulla è improvvisato e sono indispensabili velocità, organizzazione, ordine e, ovviamente, pulizia».

I tuoi ristoranti di riferimento?
«L'Osteria ai 40 ladroni a Venezia, che ricordo per un indimenticabile baccalà mantecato con polenta. Il ristorante della Sirenetta Park Hotel a Stromboli, per la vista mozzafiato sullo Strombolicchio (lo scoglio con faro), dove consiglio le linguine con scampi pistacchi di Bronte e pomodoro. A Firenze, poi, ho due indirizzi del cuore: l'**Osteria Belle Donne** piccola, intima e romantica e l'**Enoteca Pinchiorri** una delle cantine più prestigiose del mondo, nonché ristorante tre stelle Michelin. E ancora: per chi sogna di mangiare guardando le onde infrangersi sugli scogli, suggerisco **La Piedigrotta da Carmine**, a Nervi. Infine, a Milano amo il **Ristorante Sant'Eustorgio**, affacciato su

una delle piazze più belle della città e dotato di tavoli all’aperto».

FEDERICA TORTI - LA GALLERY

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... Elenoire Casalegno

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