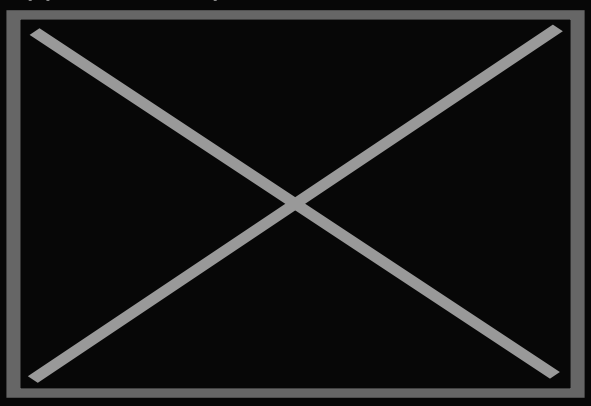
Daniele Stefani: Un’idea da importare? Il pastel de choclo cileno

daniele-stefani-3-3a31674f

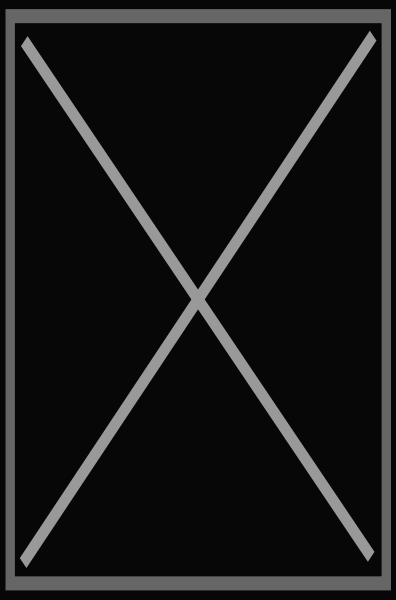
Intervistare il cantautore **Daniele Stefani**, da ieri online con il *videoclip (clicca qui)* del nuovo singolo *Italiani* realizzato con **Lorella Cuccarini** (clicca qui per leggere la nostra intervista), significa avere l’opportunità di parlare di mezzo mondo.



Già, perché dal 2008, quando ha pubblicato il suo terzo album *Punto di partenza*, Daniele ha iniziato a viaggiare per portare la musica italiana fuori confine. Prime tappe, Inghilterra e America, Paesi dove ha suonato in teatri e pub, ma anche per strada con gente comune e con musicisti di fama. E poi, Russia, Turchia e, per quasi tre anni, Cile. Qui è diventato protagonista della versione spagnola del musical Cats e ha pubblicato il suo primo album in spagnolo *Siento la distancia*. Rientrato da poco in Italia, ora Daniele sta lavorando al nuovo album anticipato dal brano nuovo singolo *Italiani* in attesa della tournée nelle piazze dello Stivale (Sul sito e pagina Facebook tutti le date in costante aggiornamento). “Il video è uno speed date alla ricerca dell’italianità, attraverso facce e personaggi che ne rappresentano alcuni spaccati. È stato girato a Milano al **Club Decò** e a Napoli nella splendida terrazza del **Renaissance Naples Hotel Mediterraneo** e per le vie della città", ci racconta Daniele Stefani.

Da qualche anno la cucina del Perù è di moda, mentre si conosce ancora quella cilena…
Ed è un peccato! È una cucina di prodotto, con materie prime di qualità, in particolare il marisco. Tra i piatti che si potrebbero importare con successo vi segnalo la *empanada*, che in Cile è più grande e con un ripieno di carne particolare, il *pastel de choclo*, la torta di mais, un piatto squisito che avrebbe successo anche in Italia!

Oltre al vino locale, in Cile che cosa si beve al ristorante?
Prima di cena o pe raccompagnare i pasti, un cocktail tipico è il Pisco Sour, servito in flute o bicchieri tumbler accompagnati da tapas simili a quelle spagnole. Mentre dopo cena, va molto il Pisco con Coca Cola, una variante del Cuba Libre.



Daniele Stefani, tu sei un uomo da cocktail o vino?
Sono un appassionato di vino in purezza.

La tua vineria ideale?
Un locale caldo, accogliente, elegante, ma non snob.
Durante la bella stagione mi piace sedermi fuori.

Il tuo wine bar di riferimento a Milano?
Cantine Isola, in Paolo Sarpi, vicino a dove abito.

Che tipo di cucina preferisci?
Amo sia la cucina fusion che la cucina italiana tradizionale rivisitata in chiave moderna.

I tuoi indirizzi del cuore a Milano?
Cantina della Vetra e il cinese fusion Giardino Nuovo in via Cenisio.

Come si potrebbe rinnovare l'offerta dei nostri locali?
Organizzando dei dinner show in spazi inconsueti come ex cinema o ex teatri, un tipo di eventi tipico all’estero che invece in Italia è difficile trovare.