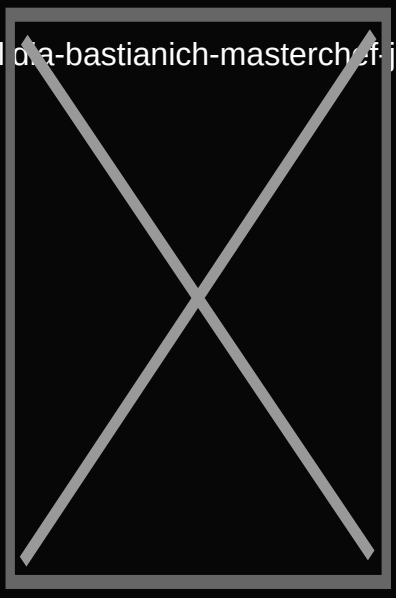
Un caffè con... Lidia Bastianich: «Junior MasterChef: che emozione!»

lidia-bastianich-masterchef-junior-41-f6c8c08b



Altro che “mamma di...”! **Lidia Bastianich** è una star della televisione americana, autrice di best-seller di cucina, nonché una chef e una ristoratrice affermata a livello internazionale. Proprietaria, tra gli altri, dei ristoranti Felidia, Becco, Esca e Del Posto a New York, la scorsa estate ha aperto, insieme al figlio Joe, il suo primo ristorante in Italia, Orsone, in omaggio al nome dalla collina che ospita i vigneti di famiglia sui Colli Orientali, a Cividale del Friuli. Oggi Lidia Bastianich è anche in tv, tutti i giovedì alle 21,10 su Sky Uno, nei panni di giudice della prima edizione di ***Junior MasterChef***, versione baby del più celebre talent culinario del globo, insieme a Bruno Barbieri e Alessandro Borghese.

Che cosa rappresenta per te l’esperienza a *Junior MasterChef*?
«Una grande emozione. I bambini mi hanno riportato indietro alla mia infanzia, quando imparavo a cucinare da mia mamma e da mia nonna. Anche loro hanno compiuto i primi passi culinari nelle cucine di famiglia».

Se dico bar...?
«Penso al primo passo nel mondo del piacere del vino e della tavola, ma anche a un luogo di incontro e di relax. Lo frequento spesso per colazione, che a New York è molto diversa da quella italiana. Lì non esistono i bar come li intendete voi. Sono piuttosto piccoli ristoranti dove ci si siede al tavolo e si consuma una grande tazza di caffè con frutta fresca, cereali, uova e bacon».

Il caffè per te è...?
«Un piacere, nonché un momento di piacere e di riflessione».

Un suggerimento per i ristoratori italiani?
«Puntate sulla stagionalità ed esaltate i prodotti della natura, inserendo sempre più verdure nel menu. E poi, evitate di essere troppo pretenziosi».



I tuoi ristoranti del cuore in Italia?

«Mi fa sempre piacere tornare al ristorante **Dal Pescatore**, a Canneto sull'Oglio (Mantova) che rivisita le ricette di tradizione del territorio nel nome dell'attenzione alla salute e alla linea: i tortelli di zucca, per esempio, vengono conditi con meno burro e meno parmigiano, per poter gustare al meglio tutti gli elementi che compongono il piatto e rispettarne i sapori. Vicino a Bergamo, a Brusaporto, vi consiglio **Da Vittorio**. Troverete materie prime di altissimo livello, come gli scampi di Mazara del Vallo, ottime carni piemontesi e tartufi d'Alba. E ancora: sono molto affezionata a **La Frasca**, a Lauzacco (Udine), di Maria Grazia e Valter Scarbolo. Ve lo consiglio, se siete in zona: carni suine, salumi e animali di bassa corte sono di produzione propria o acquistati dai contadini della zona. Le carni bovine sono selezionatissime, ottenute da capi allevati allo stato libero. E gli ortaggi provengono, soprattutto, dall'orto aziendale. Per non parlare di paste fresche, pane e dolci rigorosamente fatti in casa».

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...Natalia Angelini

Un caffè con... Benedetta Parodi

Un caffè con... Elio Fiorucci

Un caffè con... Giulia Calcaterra

Un caffè con... Chef Rubio

Un caffè con... Melita Toniolo

Un caffè con... Gabriele Cirilli

Un caffè con… Federica Torti

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