Un caffè con Cinzia Bancone: «A Milano i drink costano troppo»

cinzia-bancone-69fdf40f

Cresciuta nel bar della Scala di Milano **Cinzia Bancone**, da quest'anno per la prima volta insieme a Sebastiano Pucciarelli al timone con Massimo Bernardini di *Tv Talk*, è profondamente legata al programma di RaiTre che scruta flussi e tendenze del piccolo schermo -dal 9 al 30 maggio, in concomitanza con il Giro d'Italia, tornerà in onda la mattina alle 9-. «Sono nella squadra di *Tv Talk* da 15 anni, ovvero da quando studiavo all'università, eppure mantengo lo stesso entusiasmo degli esordi».

CINZIA BANCONE 2_1**Com'è possibile?**
Semplice: mi interessa l'argomento trattato e sono circondata da un gruppo di lavoro meraviglioso.

Quali sono le tue ambizioni per il domani?
Vorrei presentare un programma comico. Il mio sogno, a dirla tutta, sarebbe condurre una finestra a *Quelli che il calcio*...

Ci parli del tuo rapporto speciale con il bar?
Figlia di baristi, il bar è stata la mia seconda casa. Appena uscita da scuola andavo dai miei genitori che, per anni, hanno gestito il locale dentro la Scala. Insomma, ho trascorso la mia infanzia scorrazzando per il tempio della musica lirica di Milano. E, in diversi occasioni, ho lavorato pure come comparsa.

E oggi lo frequenti ancora spesso?
Sì. Un appuntamento immancabile, per esempio, per me è l'aperitivo del venerdì sera al termine della registrazione di *Tv Talk*, indispensabile per scaricare l'adrenalina.

Il tuo aperitivo ideale?
Astemia fino ai 23 anni, oggi bevo solo un po' di vino e … Cuba libre!

mirco cucina e cinzia bancone**I tuoi suggerimenti per i gestori dei bar di Milano?**
Innanzitutto bisognerebbe ridurre i prezzi delle consumazioni. I bar di Milano sono davvero troppo cari: non è giustificabile spendere 10-15 euro per un cocktail, seppur realizzato con materie prime eccellenti. Inoltre, pochi bar in città svolgono la funzione di luoghi di ritrovo. La maggior parte dei locali non sono pensati per agevolare la conversazione tra chi non si conosce. Lo dico per esperienza diretta: mi capita spesso di andare al bar da sola ed è rarissimo che intrecci due chiacchiere con gli altri avventori. Basterebbe mettere degli sgabelli vicino al bancone, disporre le sedute in modo da facilitare la conversazione con i vicini e concedere la possibilità di bere anche fuori dal locale, in piedi.

I tuoi bar di riferimento a Milano?
Le Cantine Isola, il *Tongs* in via Vigevano e l'adiacente *Cape Town*.

Come scegli i ristoranti?
Negli ultimi anni di rado opto per i ristoranti italiani: appassionata di cucina etnica, sono abitudinaria e in genere vado sempre in quei ristoranti -ormai di fiducia- vicini ai bar che frequento.

CINZIA BANCONE copia**I tuoi ristoranti del cuore?**
Il brasiliano *Temakinho*, *Il Ristorante della Nonna* in via Vigevano specializzato in cucina giapponese e coreana con la formula all you can eat e *U Barba*, un'osteria con bocciofila nelle vicinanze di piazzale Lodi che propone cucina tradizionale ligure.

Consigli per i gestori?
Allungate gli orari del servizio della cucina: non capisco perché a Londra e New York è possibile sedersi a tavola a mezzanotte e a Milano, rarissime eccezioni a parte, sia impossibile.

Se ti dico… Expo 2015?
Rispondo che è una manifestazione di estrema importanza politico – sociale. La mia speranza è che Expo possa aiutare la gente ad aprire gli occhi sul problema della disparità del cibo nel mondo: c'è una parte che muore di fame e l'altra metà che spreca le risorse.