Un caffè con Ellen Hidding: «Vorrei aprire un bar-fioraio»

ellen-hidding-1-848802c1

Sorride soddisfatta **Ellen Hidding**, di nuovo in tv al timone dell'inedito ***Green&Glam*** dal 15 giugno alle 18,45 su *La5* per 8 settimane. « In ogni puntata trattiamo un elemento naturale, tra composizioni floreali, suggerimenti per riciclare gli oggetti che non ci servono più, ricette dello chef del ristorante stellato Dolada **Riccardo De Prà** -con la sua simpaticissima roulotte kitchen- e consigli della nutrizionista **Elena Dogliotti** della Fondazione Umberto Veronesi».

ellen hidding (4) **Come è nato questo programma?**
«Da un manuale scritto a quattro mani con la mia cara amica Nicoletta Bucci in cui abbiamo riunito tutti i suggerimenti per realizzare composizioni floreali, oggetti di riciclo ricercati e ricette creative e genuine, proposte in modo non convenzionale. Pubblicato due anni fa da Sperling & Kupfer, Green&Glam è stato poi adattato in un format televisivo per la La5».

Veniamo al tema della rubrica. Che rapporto hai con il bar?
«Premessa necessaria, prima di rispondervi. Mio marito mi ha soprannominata orso, perché non mi piace uscire per bere l'aperitivo né per cenare al ristorante! Il fatto è che a me la sera piace stare a casa. Ironia della sorte, il padre di mia figlia l'ho conosciuto però proprio in un bar. Di sera, oltretutto! All'epoca infatti mio marito gestiva direttamente diversi locali, che ora segue a distanza. Il buffo è che lui ha sempre amato vivere la notte in giro, io mai. E ogni tanto mi chiedo come abbiamo fatto a metterci insieme e, soprattutto, a restare felicemente insieme nonostante caratteri tanto diversi».

ellen hidding (3)**Quindi… ci vai di rado?**
«Non capita spesso, in effetti. Vado al bar soprattutto con le amiche, per pranzo. Prediligo i locali con il dehor, mi piace pranzare all'aria aperta».

Un format tipico olandese che ti piacerebbe venisse introdotto in Italia?
«Il restaurant-bar-fioraio, ovvero un locale aperto tutto il giorno, multifunzionale e camaleontico,

capace di trasformarsi a seconda dei vari momenti della giornata. A dirla tutta, sono anni che accarezzo l'idea di aprire un localino così a Milano. Vedremo…».

I tuoi indirizzi di riferimento a Milano?
«Per la pizza vado a **Le specialità** o al **Dry**; quando desidero pesce vado alla Risacca; mentre se per la carne di consiglio il nuovo **Stk**, una steakhouse americana in piazza della Repubblica. Tra l'altro non fanno solo carne, ma anche piatti di pesce e per vegetariani».