Claudia Andreatti: meno sprechi con la «doggy bag»

andreatti5-7e117e63

andreatti1Icona di classe, **Claudia Andreatti** oggi si divide tra gli impegni di annunciatrice e quelli di inviata per la Rai. La intercettiamo mentre prepara le valige per una meritata vacanza, dopo aver trascorso i mesi passati a lavorare per Effetto Estate. “Difficilmente faccio colazione al bar, anche perché quasi nessuno dispone di latte di soia in alternativa a quello di mucca”, ci racconta Claudia, vincitrice dell’edizione 2006 di Miss Italia.

Viaggi spesso per lavoro e per piacere. Idee da copiare dall’estero in tema food&beverage?
Più che format nuovi, suggerirei ai ristoratori di promuovere la «doggy bag» per limitare gli sprechi alimentari . Purtroppo in Italia portare a casa gli avanzi del ristorante è ancora visto come un tabù.

Oggi sono di moda vegetarismo e veganismo, che cosa ne pensi?
Non sono per gli estremismi: abbiamo bisogno di tutto e l’ideale è avere un’alimentazione variegata. Io prediligo la carne bianca, ma una volta al mese sento il bisogno anche di una bella bistecca.

andreatti**Un suggerimento per i ristoratori?**
Io appena mi siedo al ristorante allontano dal tavolo il cestino del pane per non cadere nella tentazione di addentare grissini o focaccine che, in genere, sono pieni di grassi idrogenati. Quindi vi chiedo, perché non offrite invece dei classici pane e grissini dei prodotti preparati con farina di kamut o di mais?

I tuoi locali del cuore?
A Roma vi consiglio **il ristorante sardo Maestrale** specializzato in pesce e il **Caio Funky Trattoria**, un nuovo locale immerso nel verde che miscela food ed entertainment: al di là dei canonici breakfast-brunch-lunch-aperitif-dinner-after dinner ospita feste private, dj set, matrimoni, convegni, corsi di cucina, di fitness e di yoga! In Trentino ho un debole per il **ristorante Al Mas** sull'Altopiano di Piné, nel cuore delle Dolomiti, e per il **Ristorante La Madia** che invece fa cucina pugliese, a Vigolo Vattaro. A proposito di Puglia, a Polignano a Mare vi porterei **Da Tuccino**, dove il pesce è sempre freschissimo.