Lucilla Agosti: «Groupon, un servizio da migliorare!» FOTO

lucilla-agosti-cover-a084c5f8

«Ai gestori di bar e ristoranti do un solo consiglio: se decidete di promuovere la vostra attività attraverso portali di couponing come Groupon, garantite poi a tutti gli avventori la stessa qualità di servizio. Diversamente, la promozione non fidelizza la clientela interessata a scoprire nuovi indirizzi del food&beverage. Anzi. La allontana». Chi parla è **Lucilla Agosti,** voce di *R101* e conduttrice con Rocco Tanica di *Tutti Giorni's Got Talent*, il notiziario ufficiale di **Italia's Got Talent**, un mix di curiosità e aneddoti legati alle dieci puntate del programma serale in onda dal lunedì al venerdì alle 19.45 su **TV8**. «Personalmente, credo sarebbe meglio fare spendere qualcosa in più a chi acquista questo tipo di promozioni, piuttosto che servire i clienti dotati di coupon in modo approssimativo, spesso con un menu ridotto a poche portate. Lo dico per esperienza personale», aggiunge.



Che tipo di ristorante prediligi?
Ambienti piccoli dall'atmosfera accogliente. Un plus, poi, è l'eventuale dehor che nella bella stagione per me è un valore aggiunto.

Come scegli i ristoranti?
Innanzitutto, torno sempre volentieri in un paio di ristoranti dove ormai mi sento a casa. Quando sono in vena di scoprire nuovi locali e cucine, però, mi affido per lo più al passaparola, a Vivimilano e a …Google.

Quali sono i tuoi indirizzi del cuore a Milano?
Adoro **l'Erba Brusca**, un ristorante delizioso con tanto di piccolo orto a vista dalla sala. La mia pizzeria di riferimento, invece, è **La Gargote** in via Meda: la pizza è soffice e al tempo stesso croccante. Da provare! Fuori Milano, poi, vado spesso al **ristorante Bellaria**, in via Valle a Magenta,

immerso nel Parco del Ticino, un locale che propone una buona cucina lombarda a prezzi ragionevoli in una location unica.