Mia Ceran: “Esportate a Londra la pizza al taglio romana”

mia-ceran-home-page-18c23a7a

Lettori di ***Mixer Planet***, **Mia Ceran** vi lancia una sfida: “Esportate a Londra la pizza al taglio romana. La conosco bene e la frequento spesso perché ci vive una mia cara amica e vi assicuro che non c’è nessuno che la fa. Sono certa che spopolerebbe, ovviamente se preparata ad hoc con materie prime italiane di qualità”. Classe 1986, redattrice, inviata, autrice televisiva, Mia Ceran è stata chiamata per il secondo anno ad affiancare il giornalista del Tg1 **Alessio Zucchini** al timone di ***Uno Mattina Estate***, al via lunedì 30 maggio su RaiUno. Buongustaia, amante dei bar e dei ristoranti, racconta: “Ho passato l’infanzia in America e apprezzo da morire la varietà di prodotti enogastronomici dell’Italia. Amo la nostra cucina in tutte le sue declinazioni: tradizionale, creativa, povera, d’avanguardia. E poi ho un debole per quella giapponese”.



Come scegli i ristoranti?
Seguo l’istinto. E quando mi trovo bene, torno sempre. In ogni regione ho almeno un paio di indirizzi di riferimento.**Che cosa ti fa tornare in un ristorante?**
La qualità del cibo per me non basta, cerco anche un servizio impeccabile in termini di. Negli Stati Uniti i camerieri guadagnano buona parte del loro stipendio grazie alle mance e il servizio mediamente è più curato che in Italia.

Mentre il bar per te è…?
Il luogo dove mi faccio ragguagliare sulle notizie del quartiere. Ecco perché lo frequento spesso a colazione. Inoltre, per me è sinonimo di aperitivo con gli amici.

Il tuo aperitivo ideale?
Un calice di bollicine o un bicchiere di vino rosso, a seconda della stagione. Ammetto, però, di non essere un’esperta di vino. E non amo né i cocktail né i super alcolici.

Parliamo di indirizzi del cuore. La tua top three in Italia?

In occasione di un servizio dedicato alle origini di Piero della Francesca ho scoperto nel delizioso borgo **Sansepolcro**, in provincia di Arezzo, quello che per me è il miglior ristorante d'Italia: **Al Coccio**. Era la Sacrestia del Monastero di San Niccolò, di cui oggi rimane solo la facciata della chiesa, ed è gestito da sole donne. Propone primi piatti con pasta fresca tirata a mano preparata con farine selezionate come vuole la tradizione toscana e secondi piatti classici come il filetto, cui è dedicato un'intera sezione del menù. Persino l'insalata è un'esperienza indimenticabile **(clicca qui per vd. la pagina Facebook)**! Poi, **a Magliano Sabina** -dove vado spesso in vacanza- c'è **La Pergola** che offre piatti della tradizione laziale e degustazioni di salumi tra pareti in pietra e archi di mattoni. Il terzo ristorante, invece, è **a Milano**. Parlo **dell'Antica Osteria Cavallini**, in via Macchi, dotata pure di un incantevole giardinetto interno.