Rita Dalla Chiesa: "Attenzione a pulizia e musica troppo alta"

dalla-chiesa-b76f16be

“Ho trascorso delle vacanze meravigliose in Puglia, a Cellino, nella tenuta di Al Bano e Loredana Lecciso, in mezzo alla natura e ai cavalli. E ho scoperto che Loredana è una donna speciale, completamente diversa da come si vede in tv”. Chi parla è **Rita Dalla Chiesa**, 69 anni. “Adesso sono a Roma, ma terminerò le vacanze a Mondello, a casa mia”, ci racconta la conduttrice che per anni è stata al timone di Forum.

Ti piace mangiare al ristorante?
Sì. Anche se nella quotidianità preferisco mangiare a casa, in compagnia mi piace andare al ristorante. Ma non amo il lusso ed evito i ristoranti stellati: sono per le trattorie o le pizzerie.

E da sola ci vai mai?
No, preferisco mangiare un toast nella stanza dell’albergo piuttosto che cenare da sola al ristorante!

[caption id="attachment_106667" align="alignright" width="300"]Rita Dalla Chiesa con Al Bano Rita Dalla Chiesa con Al Bano[/caption]

Che cosa ti infastidisce al ristorante?
Le toilette sporche e l’assenza di insonorizzazione. Detesto quei locali rumorosi dove si fatica a dialogare tra commensali. Inoltre mi infastidiscono le vetrine con le aragoste o con la carne in mostra.

Al contrario, che cosa ti fidelizza?
Oltre alla qualità del cibo, la semplicità dell’ambiente e l’accoglienza.

Sei una donna da bar?
La verità? Lo sto diventando. Mi spiego: in passato non lo frequentavo mai da sola, nemmeno per un caffè. Oggi invece inizio ad apprezzare il bar per la pausa pranzo.

E per l’aperitivo?
Ogni tanto mi concedo un aperitivo con gli amici, ma a Roma purtroppo sono ancora molto indietro rispetto a Milano, a Bologna o al Sud: quasi nessuno offre il buffet né il piattino di salumi e formaggi servito al tavolo. Insieme al drink ti portano solo patatine, noccioline e olive. Una tristezza! Onestamente, questa tirchieria diffusa mi indispone.

Il tuo aperitivo ideale?
Il Mimosa e tutti i drink a base di prosecco a frutta.

E il tuo after dinner preferito?
Il Margarita, ma lo bevo di rado. E non lo finisco se sento che inizia a girarmi la testa.

Un suggerimento per i gestori italiani di bar e ristoranti?
Curate il servizio, la pulizia e la musica. Non deve mai essere di ostacolo alla conversazione, ma anzi favorire il dialogo tra commensali. Detto questo, anche i clienti a volte dovrebbero rispettare di più il personale. Inorridisco quando sento che qualcuno si rivolge a un cameriere anziano con frasi tipo “Ciao caro”.

Tre locali del cuore?
Tutti a Roma: il ristorante Babette, in via Margutta. E Poi vi segnalo due pizzerie: In Fucina, in via Lunati, per la pizza alla pala, oppure più economica La gatta mangione, in via Donna Olimpia.