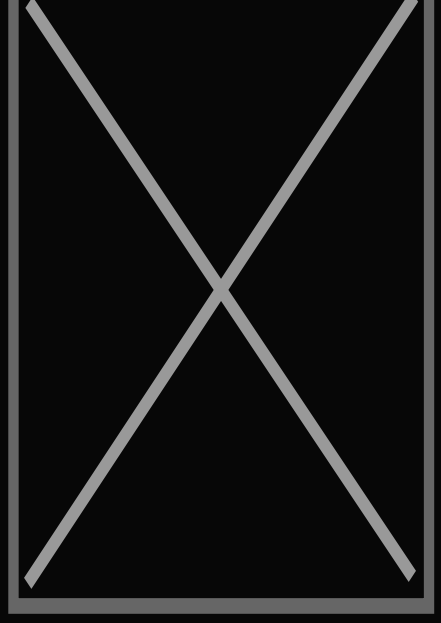
Un caffè con... Raul Cremona

raoul-cremona-mixer1bfae70-daec4a01

Cominciò tutto a 19 anni, in una festa in oratorio. Seconda tappa, a 27 anni, sul palco dei locali milanesi di cabaret. Oggi Raul Cremona si divide tra televisione, cinema e teatro. Confermato nel cast di “Zelig”, lo vedremo in tour teatrale con “Prestigi” e sul grande schermo in "La regina della neve" di Carlo Mazzacurati, con Isabella Ragonese e Valerio Mastandrea, e nel film “La gente che sta bene”, commedia caustica e brillante diretta da Francesco Patierno, con Claudio Bisio, Margherita Buy, Carlo Buccirosso e Diego Abatantuono. Mixer lo ha intervistato per parlare del suo rapporto con bar e ristoranti.

Hai esperienza dirette in bar o ristoranti?
«Sì: ho lavorato come barista, ma solo per pochissimi giorni. Ricordo che passavo le giornate a fare caffè...».

Che rapporto hai con il bar?
«Di vicinanza. Ha accompagnato buona parte della mia esistenza. Quando ero giovane, negli anni ’70, Milano era ancora un paesone. La vita ruotava intorno al bar, luogo di ritrovo per giovani, adulti e anziani. Quante serate con gli amici, tra tornei di biliardo e di calcio balilla! Nell’era della globalizzazione il bar ha perso la sua funzione sociale. Detto questo, lo frequento spesso per fare colazione e per coccolarmi con un cornetto e un cappuccino».

[caption id="attachment_9801" align="alignleft" width="221"]  Raul Cremona. Foto di Roberto Centamore[/caption]

Il caffè per te è...
«Un piacere».

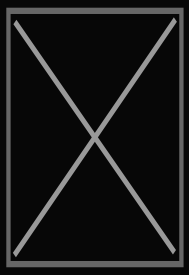
Cosa suggerisci ai baristi per incrementare la clientela?
«Parole chiave per me sono qualità, gentilezza e simpatia. Ma anche l'occhio vuole la sua parte: spesso le vetrine sono poco invitanti».

E che legame hai col ristorante?
«Lo considero un luogo di culto: vi nascono progetti, sketch, collaborazioni. Lo frequento spesso. Per necessità, quando sono in tournée. Ma anche per piacere, quando sono con amici. Ipercinetico, non amo però stare a seduto a lungo: detesto le lunghe attese».

La tua cucina preferita?
«Mi piace assaggiare le ricette tipiche di ogni località».

Tre indirizzi del cuore?
«Tre bar, tutti a Milano. Il Bar Quadronno in zona porta Romana: sempre aperto (almeno fino alle due, ma spesso senza orario), con un ampio assortimento di panini classici; il Bar Magenta per l'ambiente liberty e l'atmosfera ottocentesca e il The Bar in via Agnello 19, ideale per chi ama le insalatone speciali».

UN CAFFE' CON



Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c’è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco “Un caffè con...”. Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.