Giovanna Rigato: servite in contemporanea i commensali

giovanna-rigato-1-6831ec8b

A *Mattino 5* **Giovanna Rigato** ormai si è conquistata il posso fisso di sexy opinionista esperta della soap spagnola Il Segreto e dell'Isola dei Famosi. Ma molti la ricordano ancora dieci anni fa, quando era concorrente della sesta edizione del **Grande Fratello**, quella per intenderci che lanciò **Laura Torrisi** e **Francesca Cipriani**. Quando noi di *Mixer* la raggiungiamo al telefono, ha appena finito di pranzare con suo figlio Rafael, 7 anni. "Mi piace cucinare e ai fornelli me la cavo più che dignitosamente. Modestia a parte, le mie pastasciutte sono strepitose. E non sono l'unica a pensarlo...non solo quando ho ospitato gente importante sono sempre tutti rimasti entusiasti, ma le mie abilità in cucina mi sono state utili anche in amore! Il padre di Rafael l'ho conquistato proprio con una cenetta speciale!". Così esordisce, allegra e sorniona, la proporompente opinionista di Mattino 5 con una laurea in relazioni pubbliche e pubblicità.

Ti piace anche andare al ristorante?
Tantissimo! È un lusso che mi concedo molto spesso. Di palato curiosa, a tavola mi piace sperimentare. C'è solo una cosa che proprio non sopporto è il sushi!

Che tipo di ristoranti prediligi?
Mi piace visitare i locali di tendenza, quelli che attraggono vip e jet set.



E come li selezioni?
Mi affido al passaparola, in primis. E poi leggo le riviste. Quando un amico mi parla di un nuovo indirizzo, per esempio, me lo appunto e lo provo alla prima occasione. E ogni volta che vedo sui giornali una recensione accattivante con tanto di foto del piatto emblematico dello chef, prenoto immediatamente un tavolo!

Hai un consiglio per migliorare il servizio dei nostri ristoranti?
Se la qualità del cibo è essenziale, per fidelizzarmi è fondamentale anche un servizio preciso e puntuale. Per intenderci, per me è imprescindibile che tutti i commensali siano serviti contemporaneamente. A maggior ragione se si tratta di una cena a due.

I tuoi ristoranti del cuore?
A **Cortina D'Ampezzo** vi consiglio il **Rifugio Capanna Tondi** (per info clicca **QUI**) sul Monte Faloria. Lo si raggiunge solo con la seggiovia Vitelli ed è un locale caratteristico, esclusivo ma anche semplice. Le stanze sono rivestite in legno come si addice ai rifugi di montagna e la cucina offre piatti della tradizione locale con materie prime di altissima qualità. Se passate da quelle parte ricordatevi che durante la stagione invernale organizzano due volte alla settimana una cena tipica ampezzana con salita in motoslitta. Un'esperienza da provare!
A **Milano**, dove vivo, sono molto affezionata alla **Taverna Parioli** (Per info clicca **QUI**), un angolo di Roma a Milano in via Felice Casati 45. Non solo si mangia benissimo, ma ogni sera al Parioli dopo cena si balla e ci si diverte. Infine, a Venezia mi piace **la Trattoria alla Madonna (per info clicca QUI)** specializzata in pesce, con opere d'arte e menù di piatti classici veneziani.