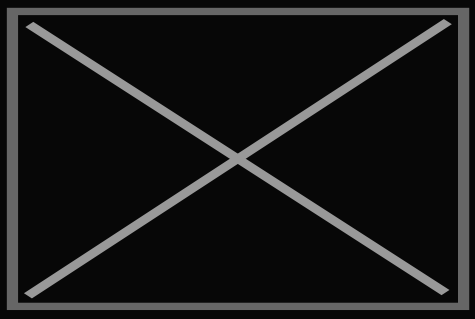
Un caffè con... Bruno Barbieri

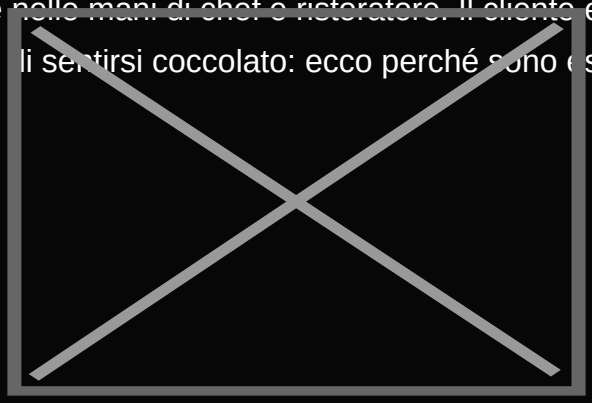
barbiericover3-6cfec774

Non solo Bruno Barbieri è lo chef italiano con il maggior numero di stelle Michelin, insieme a Gualtiero Marchesi. Ma è anche un celebre volto televisivo: storico giudice di *MasterChef Italia*, il fortunatissimo talent di cucina targato Sky giunto alla terza edizione e di nuovo in onda da dicembre, da marzo sarà anche nella giuria della prima stagione di *Junior MasterChef Italia*, insieme ad Alessandro Borghese e Lidia Bastianich, madre del celebre Joe. Bravo, esigente e affascinante, confida: «Mi considero un provocatore culinario: sono sempre andato contro corrente». Special guest alla presentazione della collezione primavera estate di Lardini, Mixer lo ha intervistato per parlare del suo rapporto con bar e ristoranti.

[caption id="attachment_10218" align="alignleft" width="240"]  Bruno Barbieri, guest star alla presentazione della collezione primavera estate di Lardini (con lui e due modelle nella foto)[/caption]

Che legame hai con il bar?
«Stretto: lo frequento tutti i giorni, spesso più volte nella giornata. Per la prima colazione, ma anche per pranzo, per l’aperitivo e dopo cena. Mi diverte assaporarne l’atmosfera, chiacchierare con la barista, incontrare persone».

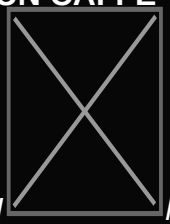
Che genere di bar frequenti?
«Non ho un modello di bar preferito: mi piace cambiare. Mi puoi incontrare in un locale chic, come nel bar del quartiere».

Un consiglio per i baristi?
«Al di là della qualità delle materie prime e dell'arredo, il bar lo fa chi sta dietro al bancone, come il ristorante è nelle mani di chef e ristoratore. Il cliente è stimolato a tornare in un locale quando ha la percezione di sentirsi coccolato: ecco perché sono essenziali cordialità, sorriso e disponibilità d'ascolto». 

Parliamo di ristoranti: l'errore più tipico tra i ristoratori?
«Non sapere raccontare la propria storia e non curare a sufficienza i dettagli».

Il tuo indirizzo del cuore?
«In Toscana, il Ristorante Atman, di Igles Corelli, considerato un maestro della cucina italiana d'autore».

UN CAFFE' CON...



I 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.

Le puntate precedenti

Un caffè con... Raul Cremona