Da Martina Colombari a Laura Freddi. Un caffè con: un bilancio del 2016

un-caffe-con-puntata-1-del-2017-3-f1b5a744

Nella prima puntata di quest'anno della rubrica ***Un caffè con (CLICCA PER VEDERE QUI TUTTE LE PUNTATE)*** facciamo un bilancio del 2016. Nei mesi scorsi abbiamo intervistato personaggi popolari, protagonisti del piccolo schermo. Qualche esempio? Da **Laura Freddi**, tornata in tv dopo anni di assenza come concorrente del *Grande Fratello Vip*, che ci ha parlato del suo amore le trattorie (**QUI INTERVISTA CON FOTO**) a **Ilenia Lazzarin**, attrice di *Un posto al sole* e conduttrice della seconda edizione di *Il contadino cerca moglie,* che ci ha raccontato perché non mangia più la carne (**CLICCA QUI**). Ma non solo. Abbiamo parlato anche con celebri esperti del settore spirits.

whisky eretico**A partire da Silvano Samaroli**, classe 1939, uno dei più rinomati conoscitori di whisky al mondo, autore del saggio *Whisky eretico* per la Giunti Piattoforte, che a MixerPlanet ha chiarito perché, nel bere miscelato, il Bourbon piaccia più del whisky scozzese. E qual è oggi lo scenario del **whisky**. **CLICCA QUI** PER LEGGERE L'INTERVISTA.

Con la romana **Roberta Torresan**, tra le più chic e popolari wedding planner italiane premiata con i Wedding Industry Experts Awards 2016, abbiamo analizzato il tema ***"matrimoni e food & beverage"*** per individuarne le tendenze. "In generale, vanno per la maggiore ancora i menu tradizionali, ma assisto a un incremento delle richieste di chef stellati, area a tema con cucina espressa e spettacoli di show cooking".

roberta robertatorresan it

Volete saperne di più? **QUI IL PEZZO**

E ancora: l’ex campione del mondo di pesi massimi leggeri **Giacobbe Fragomeni**, di nuovo sul ring contro l’ungherese Tamas Polster sabato 14 gennaio 2017 al Teatro della Luna di Assago ci ha raccontato come si sta preparando per il grande incontro. Certo, con un allenamento rigoroso.

giacobbe-vincitore-isola-2016

Ma anche con una birra al giorno. Che è molto più sana degli integratori di sali minerali. **PER LEGGERE CLICCA QUI**

Martina Colombari, modella, attrice e conduttrice, invece ci ha raccontato: "La cucina per me è uno dei grandi piaceri della vita. Nonché una forma di esperienza e di cultura". **FOTO e INTERVISTA QUI**

martinacolombari-com-4

Non è tutto: l'esperto di bon ton, consulente di immagine ed appassionato di enogastronomia, scrittore e volto tv **Nicola Santini**, da poco in libreria con *Non lo faccio più. Come chiamare le cose con il loro nome* (Giuliano Ladolfi Editore), per ***Un caffè con*** ha analizzato lo scenario food&beverage.

nicola-santini"I ristoranti non esistono più. E nemmeno i bar, almeno nelle insegne. Bistrot è il modo di chiamare il baretto da parte dei fighetti, proprietari e fruitori. Alcuni pensano sia sufficiente mettere un paio di tavoli con la base in ghisa ai due lati della porta per creare l'effetto Paris Saint Germain. Di fatto bistrot è una parola russa". **L'intervista? clicca qui.**

E ancora: tra le idee per migliorare l'offerta dei bar e ristoranti italiani, ricordiamo la proposta di **Iuliana Spiniuc.**

iliana spiniuc

La modella, attrice (l'abbiamo vista pure nel film di **Woody Allen** *To Rome With Love*) e cantante che ci ha detto: "Io vi consiglierei di dotarvi di narghilè, perché evoca sapori e atmosfere arabeggianti ed è molto rilassante". **Cliccate per vedere le foto e leggere l'intervista!**

tina-cipollari

Mentre la prorompente opinionista di *Uomini e Donne* **Tina Cipollari** che, con **Simone Di Matteo** (team #GliSpostati) ha partecipato alla quinta stagione di *Pechino Express*, ha ribadito l'importanza della pulizia: "Quando vado al ristorante non mi basta mangiare bene, esigo anche un ambiente pulito e invitante". Hai letto l'intervista? **Altrimenti clicca qui**

Giovanna-Rigato-1

infine, la sexy opinionista di Mattino 5 **Giovanna Rigato** nella rubrica ***Un caffè con*** ha invece rimarcato il valore di un servizio impeccabile: " 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". **Clicca qui per articolo e foto**