Un caffè con... Ana Laura Ribas

ribas-mixerplanet-img-70dbc80f

Sorpresa: anche Ana Laura Ribas ha un passato da “barista”**.** «Ai tempi del mio arrivo in Italia, all'inizio degli anni 90, ho avuto una relazione con il titolare di un bar. Ogni tanto mi è capitato di aiutarlo sul lavoro: delegata ai panini, mi divertivo un mondo, nonostante lui si lamentasse che li farcivo troppo e che, per colpa mia, non guadagnava abbastanza. Risultato? Cercava in tutti i modi di tenermi lontana dal bancone!», racconta la showgirl brasiliana, da oltre 20 anni residente a Milano.

ANA LAURA RIBAS LA GALLERY



Prossimi progetti professionali?

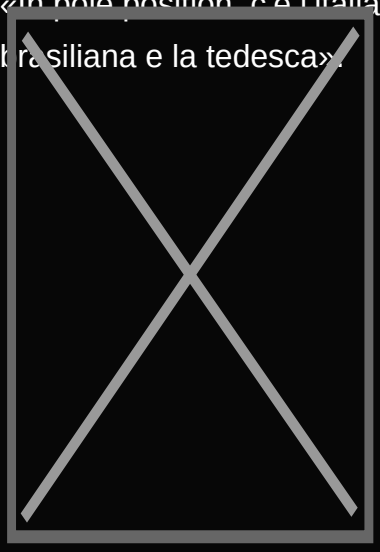
«Oggi sono concentrata soprattutto sul mio portale Dannatamentedonna.com, pensato per le donne dopo i 40 anni. A breve, inoltre, registrerò un nuovo video musicale: una cover brasiliana dal titolo *Enrosca*, per la regia di Umberto Soldà, già regista del mio primo video, *Boogie Oogie Oogie*. E poi, continuo a lavorare in tv come opinionista».

Che legame hai con il mondo del bar?
«Stretto. Li frequento in particolare all'ora dell'aperitivo, momento ideale per ritrovarsi con gli amici, scambiare due chiacchiere e bere qualcosa. Uno dei miei indirizzi di riferimento è il Pandenus, in dialetto milanese "Pane di noci", un locale poliedrico e polifunzionale: caffetteria con cucina, è perfetto per colazione, pranzo, brunch, cena, ma anche per comprare pane e prodotti di pasticceria fatti in casa».

Che tipo di bar preferisci?
«Quelli con bella musica, preferibilmente revival anni '80/'90».

Cosa suggerisci ai gestori dei bar per migliorare l'ambiente?
«Simpatia e sorriso di gestori e camerieri sono alla base del successo di un bar: occorre coccolare i clienti, facendoli sentire speciali. E poi, è bene prestare attenzione alla musica: quando è bella, la gente si diverte, si intrattiene più a lungo e torna nel locale ».
Ti piace frequentare il ristorante?
«Sì, molto: ceno spesso fuori casa, per lavoro e per piacere. E preferisco prenotare abbastanza presto, verso le 20,30, quando i camerieri, non ancora stanchi, sono più disponibili».

La tua cucina preferita?
«In pole position, c'è l'italiana. Ma amo tutte le cucine: dall'indiana alla giapponese, passando per la brasiliana e la tedesca».



Cosa non sopporti in un ristorante?

«Maleducazione, poca attenzione nei confronti della clientela e svogliatezza nel servizio».

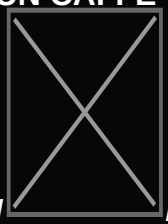
Un consiglio ai gestori di ristoranti?
«Puntate su gentilezza e cortesia. Non c'è niente di più sgradevole di un ristoratore che trasmette

l’impressione di farti un favore a servirti».

I tuoi locali del cuore?
«Partiamo da Milano: il Ristorante Da Oscar in Via Palazzi 4, specializzato in cucina casalinga, con un’ottima carbonara e una costata eccezionale; il brasiliano Barbacoa in Via Delle Abbadesse 20, il bar The Small in Piazza Argentina, il giapponese fusion Iyo in Via Pier Della Francesca 74; il bistrot Bianco Latte in Via Turati 30, delizioso spazio suddiviso tra pasticceria, gelateria, ristorante e negozio di accessori da cucina e prodotti alimentari, il bar polifunzionale Pandenus in Via Tadino e La Terza Carbonaia in Via Degli Scipioni 3. E poi, per una cena fuori porta, vi consiglio il Ristorante Al Monastero a Soiano del Lago, con un giardino meraviglioso, personale competente e un’ottima cantina, e la pizzeria Da Silvano a Lonato del Garda!».

ANA LAURA RIBAS LA GALLERY

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

Un caffè con... Bruno Barbieri

Un caffè con... Melissa Satta

Un caffè con... Marisa Laurito

Un caffè con... Alessandro Borghese

Un caffè con... Diego Abatantuono