Un caffè con... Michela Coppa

michela-coppa-mixer1c5c200-75c7e497

[caption id="attachment_14387" align="alignright" width="296"]



Michela Coppa Foto di Michele Gabelli[/caption]

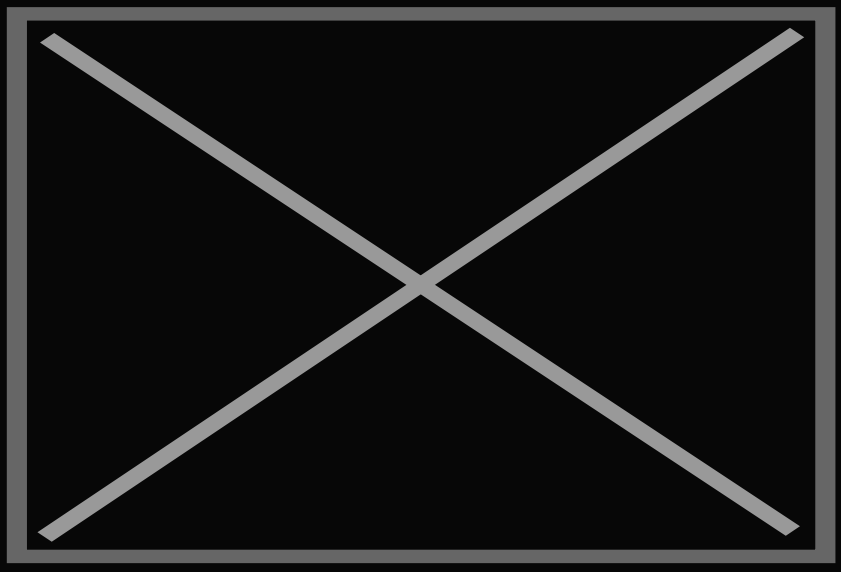
È balzata alla ribalta come letterina e valletta di Gerry Scotti a Passaparola e alla Corrida. Oggi Michela Coppa, classe 1983, conduce con Davide Mengacci *Ricette all'italiana*, la striscia quotidiana di Retequattro dedicata alla tradizione culinaria italiana, in onda dal lunedì al sabato, alle ore 10.50. E non basta. Insieme al giovane chef Roberto Valbuzzi è al timone di *Benvenuti al Nord*, programma incentrato sulla rivisitazione in chiave moderna delle classiche ricette del Nord: dal risotto ai pizzoccheri, dalla sbrisolona alla cacciagione, in onda su Alice, canale 416 di SKY, tutti i giorni alle 20.30.

Intanto, una curiosità: hai mai lavorato in un bar?
No, ma mia sorella, da studentessa, ogni tanto collaborava in un bar vicino a casa. In compenso, ho dato una mano ad avviare il ristorante che il mio fidanzato e suo fratello hanno aperto quest'estate a Ibiza, Piccola cucina.

Che rapporto hai con il bar?
Lo frequento spesso la mattina con il mio fidanzato, che ama fare colazione con brioche e cappuccino, anche se io preferirei consumarla a casa. Mi piace molto, invece, bere l'aperitivo al bar, che per me rappresenta un punto d'incontro.

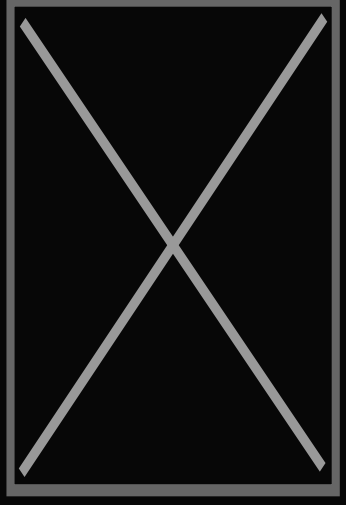
Che cosa ordini, in genere?
Un bollicine o uno sprizt.

Un suggerimento per i baristi?
Ampliare l'offerta del breakfast, introducendo biscotti al miele, frutta, yogurt e cereali.



Frequenti spesso il ristorante?
Decisamente! Per lavoro e per piacere. In questo periodo trascorro anche cinque giorni alla settimana in viaggio e di conseguenza mangio sempre fuori casa. Quando lavoro, prediligo i piatti semplici. In vacanza, invece, mi diverte sperimentare e assaggiare ricette e cucine che non conosco.

Che cosa non sopporti?
Le luci troppo forti o troppo fioche, l'assenza di pulizia e la scortesia del personale.

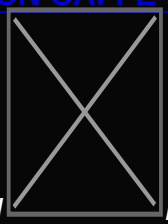


I tuoi locali preferiti?

A Roma, il mio punto di riferimento per l’aperitivo è il **Salotto 42**: book-bar, cocktail & wine bar e music club, è un locale polifunzionale arredato con poltrone e divani degli anni 50, memorabilia e lampade Murano degli anni ‘20. Quanto ai ristoranti, ho due indirizzi del cuore: **La Gensola** , piccola osteria di Trastevere aperta quasi dodici anni fa, a due passi dall’isola Tiberina. Tra i suoi punti di forza, i dolci, tra cui un delicato pasticcio di mele con gelato alla vaniglia profumato alla cannella. Eccezionale è anche **l’Osteria la Chiana**, che propone tipica cucina romana come fettuccine al ragù bianco, spaghetti alici e pecorino e degli squisiti tonnarelli, carciofi e guanciale. Per il pesce, poi, una certezza è **Assunta Madre** , tra le strade di Campo de' fiori, che vanta arrivi giornalieri di pesce da Terracina. Quanto a Parma, vado spesso alla **Trattoria del Ducato**, dove si gustano squisiti primi e secondi conditi con il pregiato tartufo nero di fragno.

MICHELA COPPA - LA GALLERY

UN CAFFE' CON... Una rubrica di Nicole Cavazzuti



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... Senit

Un caffè con... Emanuele Biggi

Un caffè con... Ana Laura Ribas

Un caffè con... Diego Abatantuono

Un caffè con... Alessandro Borghese

Un caffè con... Marisa Laurito

Un caffè con... Melissa Satta

Un caffè con... Bruno Barbieri

Un caffè con... Raul Cremona