

Un caffè con... Michela Coppa



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?

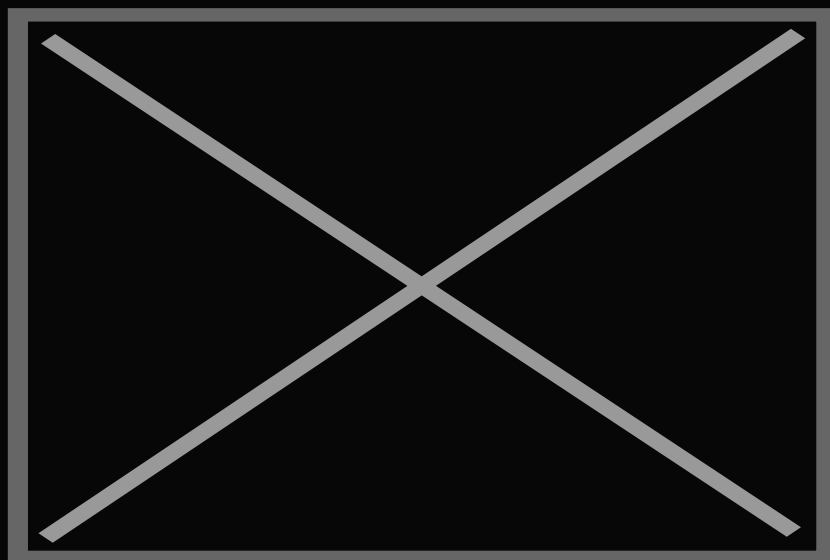
Lo frequento spesso la mattina con il mio fidanzato, che ama fare colazione con brioche e cappuccino, anche se io preferirei consumarla a casa. Mi piace molto, invece, bere l'aperitivo al bar, che per me rappresenta un punto d'incontro.

Che cosa ordini, in genere?

Un bollicine o uno spritz.

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.

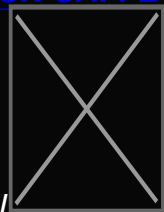


I tuoi locali preferiti?

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 CAFFÈ 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](#)

