Lorena Bianchetti: tra me e mio marito galeotta fu la carbonara

img-20170806-134452-3e75e605

Figlia di pasticceri, moglie di un ristoratore, **Lorena Bianchetti** dopo l'estate tornerà su Rai 1 con "A sua immagine". L'abbiamo incontrata alla presentazione dei palinsesti della Rai per la stagione autunno-inverno 2017/2018. Ecco che cosa ci ha raccontato.

Se ti dico caffè?
Mi viene in mente mia nonna mi dava un goccino di caffè con l'acqua. Con il tempo ho preso l'abitudine di consumarlo dopo pranzo, per darmi energia sul lavoro. Detto questo, non lo bevo mai dopo le 15 perché passerei la notte in bianco.

[ngg_images source="galleries" container_ids="178" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Ti piace andare al bar?**
Molto ci vado tutte le mattine per la colazione.

La tua colazione tipica?
Cappuccino e cornetto.

Sei una cliente abitudinaria, vai sempre nello stesso locale?
No, mi piace cambiare.

Parliamo di ristoranti… li frequenti spesso?
Ci vivo! Non stupitevi: tenete conto che mio marito (Bernardo De Luca, *ndr*) è proprietario del ristorante **Virginiae** a Roma. Inoltre, per lavoro sono spesso in trasferta.

Galeotto fu il ristorante quindi, tra te e tuo marito?
Diciamo che mio marito mi ha conquistato con la sua carbonara.

Quindi non ceni mai a casa?
Io e mio marito abbiamo l’abitudine di trascorrere il lunedì sera insieme a casa: è l’unico giorno in cui cuciniamo.

Che cosa ti fidelizza al ristorante?
Oltre alla qualità del cibo, la qualità dell'accoglienza. Il rapporto umano è essenziale: il ristorante è come una casa che deve accogliere e far sentire bene il cliente. Insomma, secondo me se un ristoratore punta solo sulla qualità del cibo è destinato a fallire.

Il tuo suggerimento per migliorare l'offerta?
Bisogna vivere questo lavoro nell’ottica che si offre un servizio per la gente. La prima regola è il rispetto del cliente che significa quindi garantire non solo ottima qualità del cibo ma anche un servizio curatissimo.