Nina Senicar: members club, la nuova moda di Los Angeles

nina-senicar-at-nicolecavazzuti15-6d025952

Se guardate la tv, **Nina Senicar** la ricorderete per Distraction, Veline e L'isola dei famosi (cui partecipò nel 2010). Ma l'attrice e modella serba è molto di più. Classe 1985, una laurea in Economia alla Bocconi di Milano, Nina Senicar è un vulcano di energia. Colta, spiritosa e intelligente, a 32 anni non ha perso un grammo della sua bellezza.

Da quando vive a Los Angeles se ne erano perse le tracce. Ma ora è tornata provvisoriamente in Italia. E promette di non deludere le aspettative dei suoi fan, che da tempo chiedono di rivederla sul piccolo schermo. "Sono felicissima, l'Italia mi mancava. Nei prossimi mesi, grazie a una nuova occasione professionale, resterò a Roma per un po' e presto in tv. Di più non posso dirvi", ci confida.
La incontriamo alla Terrazza **Martini in Darsena a Milano**, dove **Nina Senicar** veste i panni di madrina del **party di lancio dell'evento**.
E in questa intervista parla delle differenze tra il mondo della ristorazione italiano e quello di Los Angeles, dei format che vanno per la maggiore oltreoceano e della sua passione per la buona cucina.

Nina Senicar, quali sono le principali differenze tra i ristoranti di Milano e Roma e quelli di Los Angeles?
In Italia al ristorante c'è maggiore qualità, a Los Angeles maggiore varietà.
Mi spiego meglio: la qualità della cucina italiana è decisamente più alta, non c'è dubbio. A Los Angeles, però, si può scegliere tra una maggiore varietà di proposte culinarie rispetto a quanto offrono città come Roma e Milano. È una conseguenza naturale dell'anima della città. Los Angeles è una megalopoli di 12 milioni di abitanti, una città multietnica e multiculturale.

[ngg_images source="galleries" container_ids="186" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

Ci suggerisci un format da importare?
A Los Angeles sono di moda i **members club**, locali polifunzionali accessibili solo previo tesseramento, aperti da mattina a tarda notte. Sono locali enormi, che spesso occupano interi palazzi, disposti su più livelli e muniti di sale lettura, uffici, aree relax, nonché zone dedicate alla ristorazione e all'intrattenimento.

Che tipo di ristoranti preferisci?
Le trattorie semplici, dall'ambiente casereccio e informale. Al contrario, con gli amici rifuggo i locali alla moda che frequento già spesso per lavoro.

Sei una cliente fedele?
Fedelissima, al limite della noia!

Se ti dico… bar?
Mi piace andare al bar, soprattutto di sera. Tra le cose che più mi mancano di Milano, c'è proprio il rito dell'aperitivo che a Los Angeles non esiste. Là i bar si frequentano dopo cena, per l'after dinner.

E ti piacciono le discoteche?
Non più. Sarà che le ho frequentate molto per lavoro, sarà che con l'età cambiano gusti ed esigenze, ma oggi ci vado solo in occasioni davvero speciali. E mai per puro piacere.

Hai dei locali del cuore a Milano?
Sì: il cocktail bar **Frank** in Porta Venezia e il **Petit Bistro** in via Amerigo Vespucci.